

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

*Fête Nationale
du Japon*

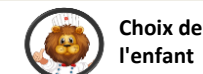
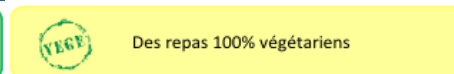
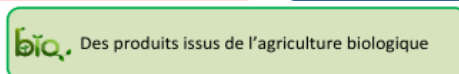
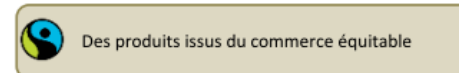
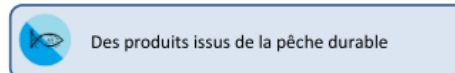
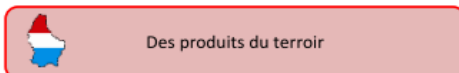
LUNDI 20 février 2023	MARDI 21 février 2023	MERCREDI 22 février 2023	JEUDI 23 février 2023	VENDREDI 24 février 2023
Salade verte et crudités, dés de fromage <small>7/10/12</small>	Bouillon de légumes et lentilles <small>1(blé)</small>	Salade mâche et croûtons à l'ail <small>1(blé)/10/12</small>	Salade de chou blanc au sésame <small>11</small>	Velouté de pois cassés <small>7</small>
Menu du jour				
Ragoût de jeune bovin à la moutarde <small>1(blé)/7/10</small>	 Dinkelnudeln sauce tomate  <small>1(épeautre)/3</small>	Hoki au curcuma <small>1(blé)/4/7</small>	 Poulet Tonkatsu <small>1(blé)/3/6</small>	 Omelette au fromage <small>3/7</small>
Pommes de terre grenailles <small>-</small>	Boulgour <small>1(blé)</small>	Riz <small>-</small>	Wok de légumes <small>-</small>	Pommes de terre vapeur <small>-</small>
Navets glacés <small>-</small>	Salade verte <small>10/12</small>	Carottes <small>-</small>	Plateau de fruits <small>-</small>	Panais <small>-</small>
Plateau de fruits <small>-</small>	Plateau de fruits <small>-</small>	Plateau de fruits <small>-</small>	Plateau de fruits <small>-</small>	Plateau de fruits <small>-</small>
Alternative végétarienne du menu du jour				
Tofu à la moutarde <small>1(blé)/6/7/10</small>			 Escalope de céleri Tonkatsu <small>1(blé)/3/6/9</small>	
Collation				
Corbeille de fruits				
Céréales et lait <small>1(blé-orge-seigle)/7</small>	 Cookies <small>1(blé)/3/7</small>	Cake salé feta-olive <small>1(blé)/3/7</small>	Petit pain à la confiture <small>1(blé)/7</small>	 Crème vanille <small>3/7</small>

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes.
Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :





Menu de la semaine 09 Maison Relais de Bascharage et Clémency



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 27 février 2023	MARDI 28 février 2023	MERCREDI 1 mars 2023	JEUDI 2 mars 2023	VENDREDI 3 mars 2023
Salade de betterave et ricotta luxembourgeoise 7/10/12	Crème de légumes 7	Potage de poireaux -	 Toast avocat, chèvre et grenade 1(blé)/7	Macédoine de légumes 3/10/12
Menu du jour				
Poulet aux 4 épices et au miel 1(blé)	Colin sauce aux herbes 1(blé)/4/7	<u>Riz cantonnais</u> Riz, jambon, œufs et petits légumes 3	 Falafel sauce fromage blanc 1(blé)/3/7	 Hamburger (pur bœuf) 1(blé)/3/7
Pommes de terre grenailles -	 Dinknudeln 1(épeautre)/3	Salade verte 10/12	Semoule 1(blé)	 Pommes de terre Wedges -
Sauté de légumes -	Carottes -	Plateau de fruits -	Jardinière de légumes 9	Salade, oignons, cornichons 10
Plateau de fruits -	Plateau de fruits -		Plateau de fruits -	Plateau de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
Tofu aux 4 épices et au miel 1(blé)/6		Riz cantonnais végétarien 3		Hamburger (steak de soja) 1(blé)/3/6/7
Collation				
Corbeille de fruits				
Yaourt aux fruits 7	Petit pain au fromage 1(blé)/7	Tartine au miel 1(blé)/7	 Muffin au chocolat 1(blé)/3/7	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Choix de l'enfant



Menu de la semaine 10 Maison Relais de Bascharage et Clémency



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 6 mars 2023	MARDI 7 mars 2023	MERCREDI 8 mars 2023	JEUDI 9 mars 2023	VENDREDI 10 mars 2023
Soupe de légumes -	Carottes râpées 12	Potage de chou-fleur -	Salade verte et crudités de saison 10/12	Velouté de céleri 7/9
Menu du jour				
Quiche aux poireaux 1 (blé)/3/7 Salade verte 10/12 Plateau de fruits -	Sauté de poulet 1 (blé)/6 Riz - Mijoté de légumes - Plateau de fruits -	Saumon au beurre à l'ail 4/7 Pommes de terre persillées - Haricots verts - Plateau de fruits -	Carbonnade de bœuf 1 (blé) Dinkelnudeln 1 (épeautre)/3 Blettes - Plateau de fruits -	Lasagne au haché de soja 1 (blé)/3/6/7 Salade verte 10/12 Plateau de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
	Galette de légumes 1 (blé)/3/7		Sauté de tofu 1 (blé)/6	
Collation				
Corbeille de fruits				
Céréales et lait 1 (blé-orge-seigle)/7	Petit pain au fromage frais et jus de pommes 1 (blé)/7	Biscotte à la confiture 1 (blé)/7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1 (blé)/6/7/8 (noisette)	Yaourt au coulis de fruits 7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Choix de l'enfant

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Fête Nationale de l'Irlande

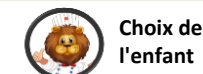
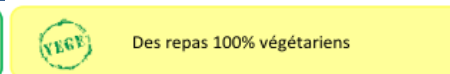
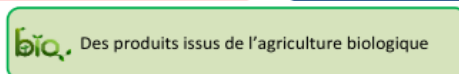
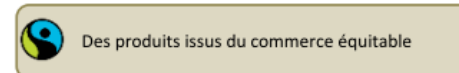
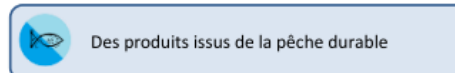
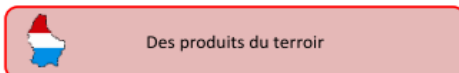
LUNDI 13 mars 2023	MARDI 14 mars 2023	MERCREDI 15 mars 2023	JEUDI 16 mars 2023	VENDREDI 17 mars 2023
Dip's de légumes et guacamole / fromage blanc 7	Crème de légumes 7	Salade de betteraves 12	Soupe à l'oignon (mixée) 1(blé)	Soupe Brotchán roy Flocon d'avoine - poireaux 1(avoine)
Menu du jour				
Colin grillé aux herbes 4/7	Fricassée de jeune bovin 1(blé)	 Tortellini ricotta-épinards sauce tomate  Fromage râpé 1(blé)/3/7/9	Poulet massalé 1(blé)	Irish Beef Stew Ragoût de boeuf 7
Riz -	Semoule 1(blé)	Salade verte 10/12	Boulgour 1(blé)	Pommes de terre -
Petits pois -	Chou-fleur -	Plateau de fruits -	Poêlée de légumes -	Carottes -
Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	 Scone 1(blé)/3/7
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
	 Fricassée de haricots blancs -		 Mijoté de légumes aux épices -	Irish Tofu Stew Ragoût de tofu 6/7
Collation				
Corbeille de fruits				
 Cake aux Spéculoos® 1(blé)/3/6/7	Tartine à la confiture 1(blé)/7	Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7	Petit pain au fromage 1(blé)/7	Yaourt aux fruits 7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :





Menu de la semaine 12 Maison Relais de Bascharage et Clémency



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bi a fair! »



Menu du cycle 1

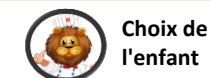
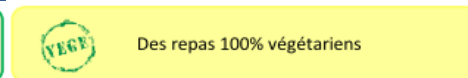
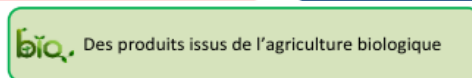
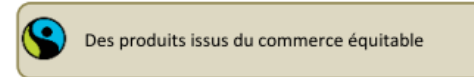
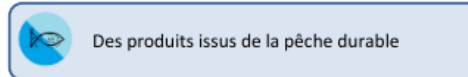
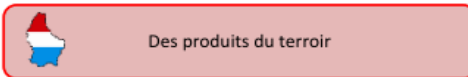
LUNDI 20 mars 2023	MARDI 21 mars 2023	MERCREDI 22 mars 2023	JEUDI 23 mars 2023	VENDREDI 24 mars 2023
Soupe de lentilles corail aux carottes et lait de coco 7	Soupe de tomate -	Bouillon de légumes et petites pâtes 1(blé)	Crudités de saison 10/12	Mini Pizza Margherita 1(blé)/7
Menu du jour				
Poulet grillé -	Omelette 3	Saumon sauce cocktail 3/4/10	Gnocchi sauce tomate - fromage 1(blé)/7	Hamburger (pur bœuf) 1(blé)/3/7
Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3	Riz complet -	Pommes de terre vapeur -	Poêlée de légumes -	Frites luxembourgeoises Mayonnaise - Ketchup 3/10
Salsifis -	Haricots beurre -	Chou-fleur -	Plateau de fruits -	Crudités 10/12
Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Gâteau au chocolat 1(blé)/3/7
Alternative végétarienne du menu du jour				
Seitan grillé 6				Hamburger (galette de légumes) 1(blé)/3/7
Collation				
Corbeille de fruits				
Fromage blanc au sucre 7	Petit pain à la tapenade et jus de pommes 1(blé)	Dip's de légumes et grissini 1(blé)/7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :





Menu de la semaine 13 Maison Relais de Bascharage et Clémency



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur geniessen – Mir iesse regional, bio a fair! »

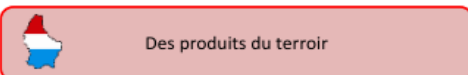
LUNDI 27 mars 2023	MARDI 28 mars 2023	MERCREDI 29 mars 2023	JEUDI 30 mars 2023	VENDREDI 31 mars 2023
Salade verte, dés de fromage, pommes, et noix 7/8(noix)/10/12	Salade de chou et carottes 12	Salade de betterave et maïs 12	Crème de panais 7	Soupe de légumes -
Menu du jour				
Galette de maïs sauce tomate 1(blé)/3/7/9	Mijoté de porc 7	Poulet sauce champignons 1(blé)/7	Spaghetti bolognaise	Colin rôti 4
Semoule 1(blé)	Riz -	Boulgour 1(blé)	Fromage râpé 1(blé)/7	Pommes de terre sautées -
Poêlée de légumes -	Endives -	Haricots verts -	Salade verte 10/12	Chou-fleur -
Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
	Mijoté de pois chiches 1(blé)/6/7	Tofu sauce champignons 6/7	Spaghetti napolitaine Fromage râpé 1(blé)/7	
Collation				
Corbeille de fruits				
Yaourt au miel 7	Tartine à la confiture 1(blé)/7	Carrot cake 1(blé)/3/7	Pavé céréales au fromage frais et jus d'orange 1(blé-seigle-orge)/11	Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

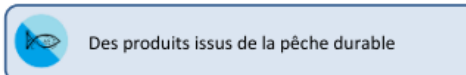
1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes.
Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

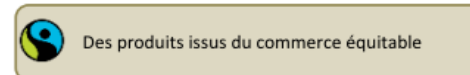
Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable

Des produits issus de l'agriculture biologique

Des repas 100% végétariens










Choix de
l'enfant

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genössen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Fête Nationale du Sénégal

Vendredi Saint

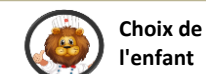
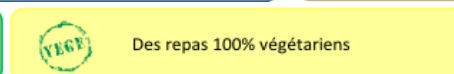
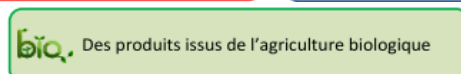
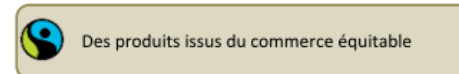
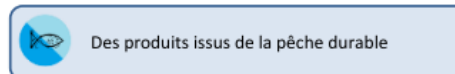
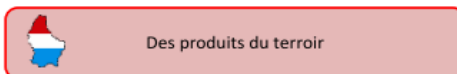
LUNDI 3 avril 2023	MARDI 4 avril 2023	MERCREDI 5 avril 2023	JEUDI 6 avril 2023	VENDREDI 7 avril 2023
Crudités de saison 10/12	Potage Sénégalais Bouillon de volaille, légumes, épices et lait de coco	Velouté de poireaux 7	Salade de céleri 9/12	Potage de lentilles -
Menu du jour				
Rôti de porc et son jus -	Thiéboudienne Poisson blanc, riz tomate, carottes, chou et oignons 4	 Œufs durs à florentine 3/7  Pommes de terre Wedges -	Sauté de poulet 1(blé)  Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Brocoli -	 Gnocchi sauce napolitaine 1(blé)/9  Salade verte 10/12
Blé 1(blé)	Salade verte 10/12	Crudités 10/12	Brocoli -	Salade verte 10/12
Endives braisées -	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits
Plateau de fruits -	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits
Alternative végétarienne du menu du jour				
Escalope de tofu 1(blé)/3/6	 Potage Sénégalais au bouillon de légumes Thiéboudienne de légumes -		 Sauté de légumes mixtes et pois chiches 1(blé)	
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Thiakry aux fruits / Dégué Semoule au fromage blanc 1(blé)/7	Yaourt aux fruits 7	Petit pain au houmous 1(blé)	Galette de riz au chocolat 7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :





Vacances de Pâques



Menu de la semaine 15
Maison Relais de Bascharage et Clémency



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 10 avril 2023	MARDI 11 avril 2023	MERCREDI 12 avril 2023	JEUDI 13 avril 2023	VENDREDI 14 avril 2023
	Soupe de carottes -	Salade de chou 12	Macédoine de légumes 3/10/12	Potage de légumes -
Menu du jour				
FERIE Lundi de Pâques 	Pilon de poulet -	Filet de hoki 4/7	Pizza au jambon 1(blé)/7	Chili con carne haricots rouges et maïs 1(blé)
	Semoule 1(blé)	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Salade verte 10/12	Riz -
	Poêlée de légumes -	Petits pois -	Plateau de fruits -	Brocoli -
	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
	Galette de soja 1(blé)/3/6		Pizza Margherita 1(blé)/7	Chili sin carne aux haricots rouges et maïs -
Collation				
Corbeille de fruits				
	Tartine au fromage 1(blé)/7	Cake au citron 1(blé)/3/7	Petit pain à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Choix de l'enfant