

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

Fête Nationale
de la Syrie

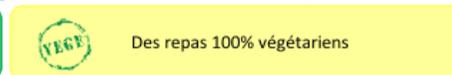
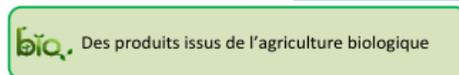
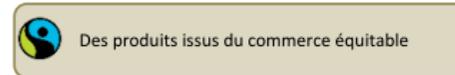
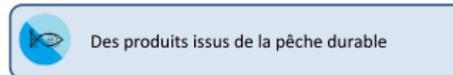
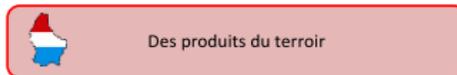
| LUNDI 17 avril 2023 | MARDI 18 avril 2023 | MERCREDI 19 avril 2023 | JEUDI 20 avril 2023 | VENDREDI 21 avril 2023 |
|--|---|---|--|--|
| Tzatziki 7/12 | Salade verte et dés de fromage 7/10/12 | Soupe de légumes - |  Salade Caesar 1(blé)/3/7/10/12 | Soupe au chou - |
| Menu du jour | | | | |
| Ejeh au poireaux Viande haché de bœuf et œufs formés en galette 1(blé)/3 | Poulet sauce moutarde 1(blé)/7/10 | Saumon grillé et citron 4 |  Omelette aux fines herbes 3 |  Risotto aux tomates séchées et au parmesan 3/7 |
| Boulgour 1(blé) | Polenta 7 |  Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 | Pommes de terre sautées - | Salade verte et vinaigrette 10/12 |
| Carottes à la menthe - | Haricots verts - | Epinards à la crème 1(blé)/7 | Sauté de carottes et navets - | Cake au Spéculoos® 1(blé)/3/6/7 |
| Plateau de fruits - | Plateau de fruits - | Plateau de fruits - | Plateau de fruits - | |
| Alternative végétarienne du menu du jour | | | | |
| Ejeh végétarien 1(blé)/3 | Seitan sauce moutarde 6/7/10 | | | |
| Collation | | | | |
| Corbeille de fruits | | | | |
| Mhallabiyé Crème au lait à l'orientale 7/8(noix, amande) | Tartine à la tapenade et jus de pommes 1(blé) |  Yaourt Stracciatella 6/7 | Petit pain à la confiture 1(blé)/7 | Dip's de légumes et galette de riz 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 17 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

| LUNDI 24 avril 2023 | MARDI 25 avril 2023 | MERCREDI 26 avril 2023 | JEUDI 27 avril 2023 | VENDREDI 28 avril 2023 |
|--|---|--|--|--|
| Soupe de poireaux et pommes de terre - | Potage de maïs 7 | Salade verte et légumes de saison 10/12 | Soupe d'asperge - | Salade de haricots rouges et maïs 10/12 |
| Menu du jour | | | | |
| Bœuf braisé sauce brune 1(blé) | Fish burger sauce tartare 1(blé)/3/4/10 | Emincé de porc aux haricots noirs 1(blé) | Tortellini ricotta-épinards sauce napolitaine 1(blé)/3/7 | Sauté de poulet façon gyros sauce fromage blanc 1(blé)/7 |
| Pommes de terre vapeur - | Pommes de terre Wedges - | Boulgour et quinoa 1(blé) | Fromage râpé 1(blé)/3/7 | Riz - |
| Panais braisés - | Salade, tomate, cornichons 10/12 | Chou chinois - | Salade verte et vinaigrette 10/12 | Crudités 10/12 |
| Plateau de fruits - | Plateau de fruits - | Plateau de fruits - | Plateau de fruits - | Panna Cotta au coulis de fraise 7 |
| Alternative végétarienne du menu du jour | | | | |
| Ragout de pois cassés - | | Tofu aux haricots noirs 1(blé)/6 | | Sauté de tempeh façon gyros sauce fromage blanc 1(blé)/6/7 |
| Collation | | | | |
| Corbeille de fruits | | | | |
| Cake marbré 1(blé)/3/6/7 | Tartine au miel 1(blé)/7 | Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7 | Pavé céréales au fromage frais 1(blé-seigle-orge)/7/11 | 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 :



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 18 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Semaine Fairtrade®

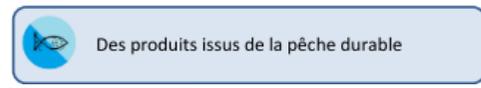
| LUNDI 1 mai 2023 | MARDI 2 mai 2023 | MERCREDI 3 mai 2023 | JEUDI 4 mai 2023 | VENDREDI 5 mai 2023 |
|---|---|---|---|---|
| | Crème Dubarry 7 | Salade verte, œufs durs, croûtons et dés de fromage 1(blé)/3/7/10/12 | Toast au fromage de chèvre 1(blé)/7 | Salade de betteraves rouges 10/12 |
| Menu du jour | | | | |
| FERIE Fête du Travail | Boulette de bœuf à la liégoise (pur bœuf) 1(blé)/3 Purée de pommes de terre 7 Epinards - Plateau de fruits - | Ragoût de tofu au lait de coco et petits légumes 1(blé)/6 Semoule 1(blé) Poêlée de légumes - Plateau de fruits - | Cabillaud au beurre citronné et aux herbes 1(blé)/4/7 Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3 Carottes - Plateau de fruits - | Poulet au paprika 1(blé) Riz complet - Haricots verts - Pot de crème au chocolat 3/7 |
| | Alternative végétarienne du menu du jour | | | |
| | Galette de légumes sauce liégoise 1(blé)/3 | | | Ragoût de pois chiches au paprika 1(blé) |
| Collation | | | | |
| Corbeille de fruits | | | | |
| | Gâteau à la banane 1(blé)/3/7 | Yaourt au miel 7 | Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 1(blé)/6/7 | Tartine au fromage 1(blé)/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 19 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Semaine Fairtrade®

| LUNDI 8 mai 2023 | MARDI 9 mai 2023 | MERCREDI 10 mai 2023 | JEUDI 11 mai 2023 | VENDREDI 12 mai 2023 |
|---|---|--|---|---|
| Salade composée et cœur de palmier 10/12 | | Cake salé pesto - feta 1(blé)/3/7 | Soupe à la tomate - | Velouté de petits pois 7 |
| Menu du jour | | | | |
| Gnocchi sauce fromage 1(blé)/7 Jardinière de légumes - Plateau de fruits - | FERIE Journée de l'Europe | Cuisse de poulet tandoori 1(blé) Quinoa - Poêlée de légumes - Plateau de fruits - | Pizza Magherita 1(blé)/7 Salade verte et viniagrette 10/12 Plateau de fruits - | Collet et son jus - Pommes de terre vapeur - Choucroute - Mousse à la fraise 3/7 |
| Alternative végétarienne du menu du jour | | | | |
| | | Tofu tandoori 1(blé)/6 | | Omelette 3 |
| Collation | | | | |
| Corbeille de fruits | | | | |
| Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7 | | Pavé céréales à la tapenade 1(blé-seigle-orge)/11 | Brioche aux pépites de chocolat et jus d'orange 1(blé)/3/7 | Petit pain à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette) |

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 genëssen – Mir iesse regional, bio a fair! »

*Fête Nationale
de la Norvège*

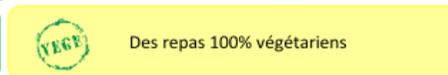
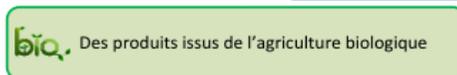
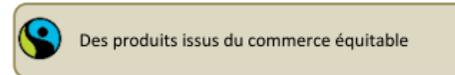
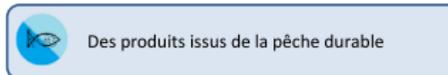
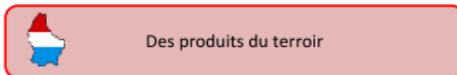
| LUNDI 15 mai 2023 | MARDI 16 mai 2023 | MERCREDI 17 mai 2023 | JEUDI 18 mai 2023 | VENDREDI 19 mai 2023 |
|---|---|---|---|--|
| Salade de tomates 10/12 | Soupe de carottes au curcuma - | Salade Norvégienne 1(blé)/3/4/10/12 | | Velouté de pois cassés 7 |
| Menu du jour | | | | |
| Sauté de porc à la moutarde 1(blé)/7/10 |  Curry de légumes au lait de coco 1(blé) | Gratin norvégien Saumon et pommes de terre 1(blé)/4/7 | FERIE Ascension  |  Poulet Tex-Mex - |
| Blé 1(blé) | Riz - | | | Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 |
| Petits pois - | Flan de légumes 3/7 | Navets glacés - | | Poêlée de fenouil - |
| Plateau de fruits - | Plateau de fruits - | Plateau de fruits - | | Tarte aux fruits rouges 1(blé)/3/7 |
|  Alternative végétarienne du menu du jour  | | | | |
| Sauté de tofu à la moutarde 6/7/10 | | | | Mijoté de légumes Tex-Mex - |
| Collation | | | | |
| Corbeille de fruits | | | | |
| Muesli et fromage blanc 1(blé-avoine)/6/7 | Petit pain à la tomate 1(blé) |  Gâteau aux poires norvégien 1(blé)/3/7 | |  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 :





Menu de la semaine 21 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 4

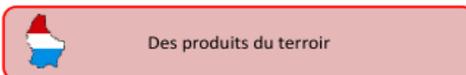
| LUNDI 22 mai 2023 | MARDI 23 mai 2023 | MERCREDI 24 mai 2023 | JEUDI 25 mai 2023 | VENDREDI 26 mai 2023 |
|--|---|---|---|---|
| Salade de betterave et feta 7/10/12 | Macédoine de légumes 3/10/12 | Soupe de courgette - | Potage de petits pois - | Nachos sauce piquante - |
| Menu du jour | | | | |
| Chili con carne (pur bœuf) haricots rouges et maïs 1(blé) Riz - Salade verte et viniagrette 10/12 Plateau de fruits - | Colin sauce au beurre blanc 1(blé)/4/7 Pommes de terre vapeur - Tomate au four - Plateau de fruits - | Tortellini ricotta-épinards sauce napolitaine Fromage râpé 1(blé)/3/7 Salade verte et viniagrette 10/12 Plateau de fruits - | Galette de quinoa et dés de carottes sauce fromage blanc 3/7 Poêlée de légumes - Plateau de fruits - | Wirschtercher - Frites - Salade de tomate et mozzarella 7/10/12 Smoothie à la banane - |
| Alternative végétarienne du menu du jour | | | | |
| Chili sin carne aux haricots rouges et maïs 1(blé) | | | | Wiener tofu 1(blé-avoine)/6 |
| Collation | | | | |
| Corbeille de fruits | | | | |
| Yaourt Stracciatella 6/7 | Tartine à la confiture 1(blé)/7 | Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7 | Petit pain au fromage et jus de pommes 1(blé)/7 | Crème vanille 3/7 |

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

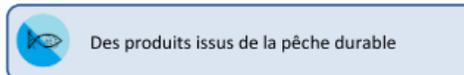
| | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|---|----------|---|-----------|---|-----------------|----|----------|----|---------------------|----|------------|
| 1 | Céréales contenant du gluten | 3 | Œufs | 5 | Arachides | 7 | Lait et lactose | 9 | Céleri | 11 | Graines de sésame | 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 »

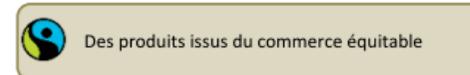
Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



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



Vacances de la Pentecôte



Menu de la semaine 22
Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

| LUNDI 29 mai 2023 | MARDI 30 mai 2023 | MERCREDI 31 mai 2023 | JEUDI 1 juin 2023 | VENDREDI 2 juin 2023 |
|--|--|---|---|--|
| |  Toast au fromage de chèvre et miel 1(blé)/7 | Crème de légumes 7 | Soupe de carottes à l'ail - | Salade verte et œufs durs 3/10/12 |
| Menu du jour | | | | |
| FERIE Lundi de Pentecôte  | Pilon de poulet - | Colin sauce citron 1(blé)/4/7 |  Spaghetti bolognaise 1(blé) |  Risotto au parmesan 3/7 |
| | Semoule 1(blé) | Pommes de terre persillées - | Salade verte et vinaigrette 10/12 | Asperges luxembourgeoises - |
| Légumes couscous 9 | Fondue de poireaux et croûtons 1(blé)/7 | Plateau de fruits - | Plateau de fruits - | Cake chocolat - noix de coco 1(blé)/3/7 |
| |  Alternative végétarienne du menu du jour | |  | |
| |  Steak de tofu grillé aux épices 6 | |  Spaghetti napolitaine 1(blé) | |
| Collation | | | | |
| Corbeille de fruits | | | | |
| | Tartine à la tapenade 1(blé) | Dip's de légumes et galette de riz 7 |  Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette) | Yaourt à la confiture 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