



Menu de la semaine 23 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Fête Nationale
du Danemark
(le 05/06)

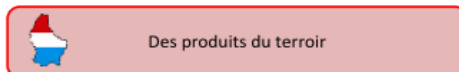
| LUNDI 5 juin 2023 | MARDI 6 juin 2023 | MERCREDI 7 juin 2023 | JEUDI 8 juin 2023 | VENDREDI 9 juin 2023 |
|--|---|--|---|---|
| Toast au chèvre 1(blé)/7 | Gubbröra Salade verte, œufs durs, aneth, persil et ciboulette 3/10/12 | Salade de tomate 12 | Salade de carotte 12 | Soupe d'asperge - |
| Menu du jour | | | | |
| Dinkelnudeln sauce tomate Fromage râpé 1(épeautre)/3/7 Sauté de légumes - Plateau de fruits - | Köttbullar Boulette de bœuf sauce crème 1(blé)/3/7 Pommes de terre vapeur - Chou rouge - Plateau de fruits | Saumon et quartiers de citron 4 Quinoa - Haricots verts - Plateau de fruits | Poulet grillé - Pommes de terre au four - Ratatouille 1(blé) Mousse au chocolat 3/7 | Chili sin carne aux haricots rouges et maïs 1(blé) Riz - Salade verte et vinaigrette 10/12 Plateau de fruits - |
| Alternative végétarienne du menu du jour | | | | |
| | Boulette de pois chiches sauce crème 1(blé)/3/7 | | Tofu fumé 6 | |
| Collation | | | | |
| Corbeille de fruits | | | | |
| Biscotte et confiture 1(blé)/7 | Kanelbulle Brioche à la cannelle 1(blé)/3/7 | Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7 | Tartine au fromage 1(blé)/7 | Fromage blanc aux fruits 7 |

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

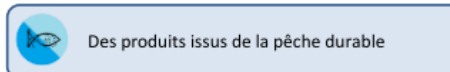
| | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|---|----------|---|-----------|---|-----------------|----|----------|----|---------------------|----|------------|
| 1 | Céréales contenant du gluten | 3 | Œufs | 5 | Arachides | 7 | Lait et lactose | 9 | Céleri | 11 | Graines de sésame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

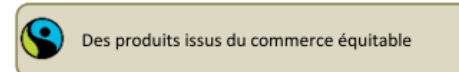
Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



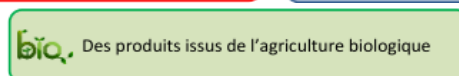
Des produits du terroir



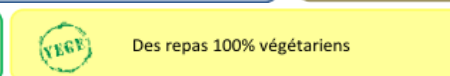
Des produits issus de la pêche durable



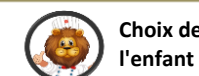
Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Choix de
l'enfant



Menu de la semaine 24 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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



Menu du cycle 2

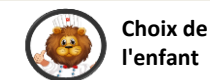
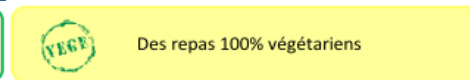
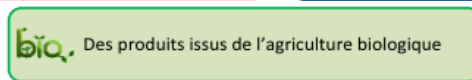
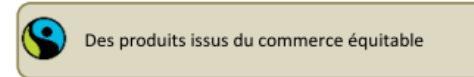
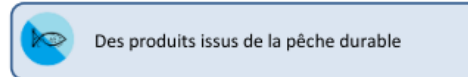
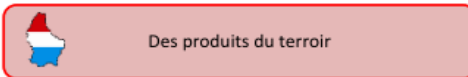
| LUNDI 12 juin 2023 | MARDI 13 juin 2023 | MERCREDI 14 juin 2023 | JEUDI 15 juin 2023 | VENDREDI 16 juin 2023 |
|---|---|---|---|---|
| Salade composée 10/12 | Bouillon de légumes - | Salade de maïs 10/12 | Œuf mimosa 3/10/12 | Salade de tomate et thon 3/4/10/12 |
| Menu du jour | | | | |
| Poulet aux olives 1(blé) | Tortellini ricotta et épinards sauce tomate | Ragoût de jeune bovin aux oignons 1(blé) | Cabillaud aux épices et lait de coco 1(blé)/4 | Maccheroni jambon-crème et gratinés |
| Pommes de terre sautées - | Fromage râpé 1(blé)/3/7 | Semoule 1(blé) | Duo de riz - | Petits pois aux champignons 1(blé)/7 |
| Pôlée de légumes - | Salade verte et vinaigrette 10/12 | Carottes braisées - | Crudités et vinaigrette 10/12 | Dame blanche - |
| Plateau de fruits - | Plateau de fruits | Plateau de fruits | Plateau de fruits | 7 |
| Alternative végétarienne du menu du jour | | | | |
| Mijoté de soja aux olives 1(blé)/6 | | Ragoût de lentilles aux oignons 1(blé) | | Maccheroni à la crème et gratinés 1(blé)/7 |
| Collation | | | | |
| Corbeille de fruits | | | | |
| Rocher coco - choco 3/7 | Petit pain à la tapenade et jus de pommes 1(blé) | Barre de céréales au miel 7 | Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 1(blé)/6/7 | 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 25 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Fête Nationale
du Luxembourg
(le 23/06)

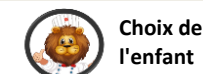
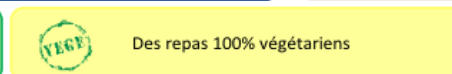
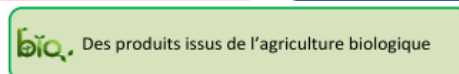
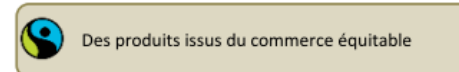
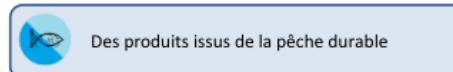
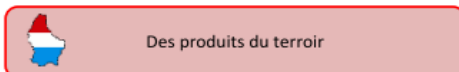
| LUNDI 19 juin 2023 | MARDI 20 juin 2023 | MERCREDI 21 juin 2023 | JEUDI 22 juin 2023 | VENDREDI 23 juin 2023 |
|--|--|--|---|---|
| Soupe à la tomate - | Salade composée et dés de fromage 7/10/12 | Macédoine de légumes 3/10/12 | Lënsenzopp - | |
| Menu du jour | | | | |
| Quiche aux légumes du soleil 1(blé)/3/7 Salade verte et vinaigrette 10/12 Plateau de fruits - | Sauté de poulet au curry 1(blé) Riz - Haricots beurre - Plateau de fruits | Poisson pané 1(blé)/4 Purée de pommes de terre 7 Jardinière de légumes - Plateau de fruits | Kniddelen mat Speck sauce crème 1(blé)/3/7 Compote de pommes - Tarte aux abricots 1(blé)/3/7 | FERIE Fête Nationale du Luxembourg |
| Alternative végétarienne du menu du jour | | | | |
| | Sauté de tofu au curry 1(blé)/6 | | Kniddelen sauce crème et champignons 1(blé)/3/7 | |
| Collation | | | | |
| Corbeille de fruits | | | | |
| Biscuits sablés 1(blé)/3/7 | Tartine à la confiture 1(blé)/7 | Yaourt Stracciatella 6/7 | Petit pain à la tomatade 1(blé) | |

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 26 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

| LUNDI 26 juin 2023 | MARDI 27 juin 2023 | MERCREDI 28 juin 2023 | JEUDI 29 juin 2023 | VENDREDI 30 juin 2023 |
|---|---|---|---|---|
| Velouté de brocoli 7 | Salade de concombre au fromage blanc 7/12 | Salade de betterave 12 | Salade de courgettes râpées 10/12 | Salade verte, pousses d'épinards et crudités 10/12 |
| Menu du jour | | | | |
|  Spaghetti bolognaise (pur bœuf) 1(blé) Salade verte et vinaigrette 10/12  Muffin à la noix de coco 1(blé)/3/7 | Jeune bovin à l'estragon 1(blé)/7 Riz - Chou-fleur - Plateau de fruits - |  Gnocchi sauce fromage - tomate 1(blé)/7  Crudités 10/12 Plateau de fruits - | Cabillaud grillé sauce à la carotte 1(blé)/4 Pommes de terre vapeur - Pôlée de fenouil - Plateau de fruits - | Poulet aux épices façon provençale - Boulgour 1(blé) Jardinière de légumes - Plateau de fruits - |
| Alternative végétarienne du menu du jour | | | | |
| Spaghetti sauce napolitaine 1(blé) |  Halloumi à l'estragon 1(blé)/7 | | |  Falafels de pois chiches et épices façon provençale 1(blé)/3 |
| Collation | | | | |
| Corbeille de fruits | | | | |
| Fromage blanc au miel 7 | Petit pain au fromage 1(blé)/7 |  Galette de riz au chocolat 7 |  Tartine au sirop de Liège 1(blé) | 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 27 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

| LUNDI 3 juillet 2023 | MARDI 4 juillet 2023 | MERCREDI 5 juillet 2023 | JEUDI 6 juillet 2023 | VENDREDI 7 juillet 2023 |
|--|--|---|---|---|
|  Salade de tomate 12 |  Bruschetta poivrons 1(blé) | Salade de concombre et ricotta 7/10/12 | Macédoine de légumes 3/10/12 | Salade de chou blanc 10/12 |
| Menu du jour | | | | |
|  Omelette au fromage 3/7 | Hoki sauce aux agrumes 1(blé)/4/7 | Ragoût de bœuf 1(blé) |  Pizza Margherita 1(blé)/7 |  Petit salé aux lentilles et carottes |
| Pommes de terre au four - | Riz complet - | Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 |  Salade verte et vinaigrette 10/12 | Pommes de terre vapeur - |
| Carottes fondantes - | Brocoli - | Fricassée de légumes - | Plateau de fruits - | Plateau de fruits - |
| Plateau de fruits - | Plateau de fruits - |  Smoothie pomme / melon - | | |
| Alternative végétarienne du menu du jour | | | | |
| | | Ragoût de tofu au basilic 1(blé)/6 | | Galette de lentilles 1(blé)/3/7 |
| Collation | | | | |
| Corbeille de fruits | | | | |
|  Crème vanille 1(blé)/3/7 | Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette) | Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7 | Pavé céréales à la tapenade et jus de pommes 1(blé-seigle-orge)/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 28 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

| LUNDI 10 juillet 2023 | MARDI 11 juillet 2023 | MERCREDI 12 juillet 2023 | JEUDI 13 juillet 2023 | VENDREDI 14 juillet 2023 |
|---|---|--|---|---|
| Salade de brocoli 12 | Salade verte, maïs et olives 10/12 | Salade de chou rouge 10/12 | Velouté de pois cassés 7 | Salade d'endives aux pommes 10/12 |
| Menu du jour | | | | |
| Sauté de porc 1(blé) | Brochette de poulet marinée au thym - | Wurst - Wainzoossis Ketchup, Mayonnaise, Moutarde 3/10 | Galette de sarrasin légumes et fromage frais 1(blé)/7 | Saumon grillé sauce chou-fleur 1(blé)/4 |
| Purée de pommes de terre 7 | Frites - | Petit pain Salade de dinkeludeln 1(blé-épeautre)/3/7/10/12 | Salade verte et vinaigrette 10/12 | Riz - |
| Salade de tomate et vinaigrette 10/12 | Poêlée de légumes - | Salade de carottes 12 | Plateau de fruits - | Laitue romaine 7 |
| Plateau de fruits - | Plateau de fruits - | Plateau de fruits - | Plateau de fruits - | Gâteau basque 1(blé)/3/7/8(amande) |
| Alternative végétarienne du menu du jour | | | | |
| Sauté de légumes et pois chiches 1(blé) | Omelette 3 | Wiener tofu 1(blé-avoine)/6 | | |
| Collation | | | | |
| Corbeille de fruits | | | | |
| Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7 | Tartine au fromage 1(blé)/7 | Tarte aux pommes 1(blé)/7 | Petit pain à la confiture 1(blé)/7 | Fromage blanc 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