

# Semaine 15 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 07/04 Congé Collectif	Mardi 08/04 Congé Collectif	Mercredi 09/04 Congé Collectif	Jeudi 10/04 Congé Collectif	Vendredi 11/04 Congé Collectif
PETIT DEJEUNER				
MENU DU JOUR				
ALTERNATIVE VEGETARIENNE				
COLLATION				
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"				

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

Lundi 14/04

Mardi 15/04

Mercredi 16/04

Jeudi 17/04

Vendredi 18/04

## PETIT DEJEUNER

Baguette au fromage et jus de pomme  
101 - 103 - 7

Muesli et lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7

Muffin aux fruits 101 - 3 - 7

Céréales et lait

Tartine au miel 101 - 102 - 103

## MENU DU JOUR

Crème de carotte 7  
\*\*\*

Crudités de saison 9  
\*\*\*

Soupe aux champignons  
\*\*\*

Crudités de saison 9  
\*\*\*

Potage Saint-Germain 7  
\*\*\*

Poulet grillé  
\*\*\*

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10  
\*\*\*  
Filet de cabillaud et crumble aux herbes  
101 - 4 - 7 - 9

Ragoût de jeune bovin aux oignons  
\*\*\*

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10  
\*\*\*

Cordon bleu de porc 101 - 7  
\*\*\*  
Tortellini ricotta et épinards 101 - 3 - 7

Dinkelnudeln 105 - 3  
\*\*\*

Duo de riz  
\*\*\*

Semoule 101  
\*\*\*

Jus de viande 9  
\*\*\*

Sauce tomate  
\*\*\*

Brocolis  
\*\*\*

Petits pois  
\*\*\*

Carottes braisées  
\*\*\*

Pommes de terre  
\*\*\*

Fromage râpé 7  
\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

## ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Dahl de lentilles au lait de coco  
\*\*\*

Galette de haricots rouges 101 - 3  
\*\*\*

Escalope de soja panée 101 - 3 - 6  
\*\*\*

## COLLATION

Brownie 101 - 3 - 7

Galette de riz chocolat 7

Dips de légumes houmous et fromage blanc 7

Petit pain à la confiture 101 - 102

Yaourt Stracciatella 6 - 7

Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.

Lundi 21/04  
Jour Férié

Mardi 22/04

Mercredi 23/04

Jeudi 24/04

Vendredi 25/04

## MENU DU JOUR

Crème de petits pois <sup>7</sup>

\*\*\*

Filet de colin pané <sup>101 - 4</sup>

\*\*\*

Sauce tartare <sup>3 - 10</sup>

Pommes de terre

\*\*\*

Fondue de poireaux

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison <sup>9</sup>

\*\*\*

Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup>

\*\*\*

Gnocchi <sup>101</sup>

\*\*\*

Sauce bolognaise au haché de soja <sup>6</sup>

Brocolis

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Soupe de tomates

\*\*\*

Grillwurst <sup>10</sup>

\*\*\*

Ketchup, Mayonnaise <sup>3 - 10 - 12</sup>

Purée de pommes de terre <sup>7</sup>

\*\*\*

Jardinière de légumes

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison <sup>9</sup>

\*\*\*

Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup>

\*\*\*

Poulet au paprika <sup>101 - 7</sup>

\*\*\*

Riz

\*\*\*

Haricot vert

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

## ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Galette de légumes <sup>3</sup>

\*\*\*

Tofu sauce estragon <sup>6 - 7</sup>

\*\*\*

## COLLATION

Petit pain à la confiture <sup>101 - 102</sup>

Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait

Corbeille de fruits de saison

Cake au citron <sup>101 - 3 - 7</sup>

Corbeille de fruits de saison

Fromage blanc au coulis de fruit <sup>7</sup>

Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.



Lundi 28/04	Mardi 29/04	Mercredi 30/04	Jeudi 01/05 Jour férié	Vendredi 02/05
<b>MENU DU JOUR</b>				
Soupe de poireaux ***  Hamburger (Boeuf) 101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10 ***  Pommes de terre wedges *** Poêlée de légumes *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison 9 *** Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 *** Pizza margherita 101 ***  Champignons sautés *** Corbeille de fruits de saison	Crème de lentilles 7 ***  Kniddelen 101 - 3 *** Sauce pesto 7 Sauce tomate *** Epinards à la crème 7 *** Corbeille de fruits de saison		Potage de carottes ***  Sauté de porc ***  Pommes de terre *** Courgettes *** Corbeille de fruits de saison
<b>ALTERNATIVE VEGETARIENNE</b>				
Steak de lentilles 104 ***				Tofu au paprika 6 ***
<b>COLLATION</b>				
Galette de riz chocolat 7 Corbeille de fruits de saison	Petit pain à la pâte à tartiner noisette 101 - 102 - 6 - 7 - 802 Corbeille de fruits de saison	Yaourt aux fruits 7 Corbeille de fruits de saison		Céréales et lait Corbeille de fruits de saison
<b>Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"</b>				

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.





Lundi 05/05

Mardi 06/05

Mercredi 07/05

Jeudi 08/05  
Menu Chinois



Vendredi 09/05  
Jour férié

## MENU DU JOUR

Crudités de saison <sup>9</sup>  
\*\*\*  
Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup>  
\*\*\*  
Omelette au fromage <sup>3 - 7</sup>   
\*\*\*  
  
Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup>  
\*\*\*  
Fricassée de poivrons  
\*\*\*  
Corbeille de fruits de saison

Soupe de légumes  
\*\*\*  
  
Blanquette de poisson <sup>101 - 4 - 7</sup>   
\*\*\*  
  
Pommes de terre au four  
\*\*\*  
Brunoise de légumes <sup>9</sup>  
\*\*\*  
Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison <sup>9</sup>  
\*\*\*  
Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup>  
\*\*\*  
Chili sin carne aux protéines de soja <sup>6</sup>   
\*\*\*  
Nachos sauce fromage blanc <sup>7</sup>  
  
Duo de riz  
\*\*\*  
Corbeille de fruits de saison

Soupe de petits pois  
\*\*\*  
  
Nems de poulet <sup>101 - 3 - 6</sup>  
\*\*\*  
Sauce aigre douce <sup>101 - 6 - 9 - 11</sup>  
  
Nouilles de riz  
\*\*\*  
Julienne de légumes  
\*\*\*  
Corbeille de fruits de saison

## ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Nems de légumes <sup>101 - 6</sup>  
\*\*\*

## COLLATION

Baguette au fromage et jus de pomme  
<sup>101 - 103 - 7</sup>  
Corbeille de fruits de saison

Galette de riz chocolat <sup>7</sup>  
Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait  
Corbeille de fruits de saison

Samoussa banane chocolat <sup>101 - 3 - 7</sup>  
Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.



Lundi 12/05

Mardi 13/05

Mercredi 14/05

Jeudi 15/05

Vendredi 16/05

## MENU DU JOUR

<p>Soupe de légumes ***</p> <p>Sauté de porc ***</p> <p>Pommes de terre ***</p> <p>Courgettes ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3-7-10</sup> ***</p> <p>Poulet basquaise ***</p> <p>Duo de boulgour et quinoa <sup>101</sup> ***</p> <p>Poêlée de légumes ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crème de carotte <sup>7</sup> ***</p> <p>Feuilleté de saumon à l'aneth <sup>101-3-4-7</sup>  ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Mais ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3-7-10</sup> ***</p> <p>Gnocchi <sup>101</sup>  ***</p> <p>Sauce aurore <sup>7</sup> ***</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Soupe de pommes de terre ***</p> <p>Ragoût de jeune bovin aux oignons ***</p> <p>Semoule <sup>101</sup> ***</p> <p>Chou rouge ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>
--	---	---	---	---

## ALTERNATIVE VEGETARIENNE

<p>Sauté de soja au thym <sup>6</sup> ***</p>	<p>Steak de lentilles <sup>104</sup> ***</p>			<p>Ragoût de pois cassés <sup>10</sup> ***</p>
---	--	--	--	--

## COLLATION

<p>Yaourt Stracciatella <sup>6-7</sup> Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Brownie <sup>101-3-7</sup> Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Dips de légumes houmous et fromage <sup>7</sup> blanc Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Tartines de fromage <sup>101-7</sup> Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Céréales et lait Corbeille de fruits de saison</p>
--	---	--	---	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.



Lundi 19/05

Mardi 20/05

Mercredi 21/05

Jeudi 22/05

Vendredi 23/05

## MENU DU JOUR

<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Oeufs brouillés <sup>3 - 7</sup>  ***</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Pâtes complètes <sup>101</sup> ***</p> <p>Fricassée de poivrons ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Potage aux épinards <sup>101</sup> ***</p> <p>Mettwurst ***</p> <p>Sauce à la moutarde <sup>7 - 10</sup></p> <p>Pommes de terre vapeur ***</p> <p>Chou pointu <sup>7</sup> ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Poulet au thym ***</p> <p>Polenta <sup>7</sup> ***</p> <p>Carottes ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crème d'asperge <sup>7</sup> ***</p> <p>Fusilli au thon et à la sauce tomate <sup>101 - 4 - 9</sup> </p> <p>***</p> <p>Haricot vert ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Hachis parmentier au soja <sup>6 - 7</sup> </p> <p>***</p> <p>Brocolis ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>
---	--	---	---	---

## ALTERNATIVE VEGETARIENNE

	Crêpes farcies au fromage <sup>101 - 3 - 7</sup> ***	Sauté de soja au thym <sup>6</sup> ***		
--	---	---	--	--

## COLLATION

<p>Petit pain à la pâte à tartiner noisette <sup>101 - 102 - 6 - 7 - 802</sup></p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Yaourt aux fruits <sup>7</sup></p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Tartines et plateau de fromages <sup>101 - 102 - 7</sup></p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Pancakes <sup>101 - 3 - 7</sup></p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Smoothie à la fraise-banane</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>
---	--	--	---	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.





Lundi 26/05	Mardi 27/05	Mercredi 28/05	Jeudi 29/05 Jour férié	Vendredi 30/05
<b>PETIT DEJEUNER</b>				
Céréales et lait	Tartines de fromage <sup>101 - 7</sup>	Petit pain à la confiture <sup>101 - 102</sup>		Tartine au miel <sup>101 - 102 - 103</sup>
<b>MENU DU JOUR</b>				
Potage de brocolis ***  Emincé de boeuf <sup>101</sup> ***  Boulgour <sup>101</sup> ***  Epinards à la crème <sup>7</sup> ***	Crudités de saison <sup>9</sup> ***  Vinaigrette blanche <sup>3 - 7 - 10</sup> ***  Ragoût de porc au curry <sup>7 - 10</sup> ***  Riz ***  Courgettes ***	Soupe de légumes ***    Pizza margherita <sup>101</sup> ***    Champignons sautés ***		Soupe aux champignons ***    Poulet grillé ***  Pommes de terre vapeur ***  Poêlée de légumes ***
<b>ALTERNATIVE VEGETARIENNE</b>				
Falafel <sup>101 - 3</sup> ***	Tofu au paprika <sup>6</sup> ***			Croquettes de fromage <sup>101 - 3 - 7</sup> ***
<b>COLLATION</b>				
Galette de riz chocolat <sup>7</sup> Corbeille de fruits de saison	Cookies <sup>101 - 3 - 7</sup> Corbeille de fruits de saison	Fromage blanc au coulis de fruit <sup>7</sup> Corbeille de fruits de saison		Céréales et lait Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.

