

Semaine 31 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 28/07

Mardi 29/07

Mercredi 30/07

Jeudi 31/07

Vendredi 01/08

PETIT DEJEUNER

Muffin aux fruits 101 - 3 - 7

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

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

Petit pain et pâte à tartiner spéculoos
101 - 102 - 6 - 7

Céréales et lait

MENU DU JOUR

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Poulet basquaise

Semoule 101

Fricassée de poivrons

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Lasagne de tofu à la tomate
101 - 105 - 3 - 6 - 7 - 9

Petits pois

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Oeufs brouillés 3 - 7

Dinkelnudeln 105 - 3

Tomate à la provençale 101 - 103 - 6 - 7

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Feuilleté de saumon à l'aneth 101 - 3 - 4 - 7

Sauce beurre blanc 4 - 7 - 12

Duo de riz

Aubergines rôties au four, sauce fromage
7

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Emincé de boeuf 101

Pommes de terre au four

Courgettes

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Risotto au parmesan et petit pois 7

Emincé de soja 6

COLLATION

Céréales et lait
Corbeille de fruits de saison

Petit pain à la pâte à tartiner noisette
101 - 102 - 6 - 7 - 802
Corbeille de fruits de saison

Galette de riz chocolat 7
Corbeille de fruits de saison

Pancakes 101 - 3 - 7
Corbeille de fruits de saison

Yaourt aux fruits 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.

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

Semaine 32 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 04/08

Mardi 05/08

Mercredi 06/08

Jeudi 07/08

Vendredi 08/08

PETIT DEJEUNER

Fromage blanc au coulis de fruit ⁷

Céréales et lait

Cookies ^{101 - 3 - 7}

Céréales et lait

Tartine au miel ^{101 - 102 - 103}

MENU DU JOUR

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Fusilli au thon et à la sauce tomate

^{101 - 4 - 9}



Chou romanesco

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Bouchée à la reine ^{101 - 7}

Pommes de terre wedges

Carottes braisées

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Pizza margherita ¹⁰¹



Champignons sautés

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Bifana de boeuf ¹⁰

Jus de viande ⁹

Boullgour ¹⁰¹

Flan d'épinards ^{3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Kniddelen ^{101 - 3}



Sauce à la crème ^{7 - 9}

Haricot vert

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Ragoût de tofu ^{6 - 9}

Escalope de céleri panée ^{101 - 102 - 3 - 9}

COLLATION

Cake au citron ^{101 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Dips de légumes houmous et fromage ⁷
blanc

Corbeille de fruits de saison

Tartines et plateau de fromages ^{101 - 102 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Yaourt Stracciatella ^{6 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Smoothie à la fraise-banane

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.

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

Semaine 33 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 11/08

Mardi 12/08

Mercredi 13/08

Jeudi 14/08

Vendredi 15/08
Jour férié

PETIT DEJEUNER

Petit pain à la confiture 101 - 102

Tartines de fromage 101 - 7

Cake à la banane 101 - 3 - 7

Céréales et lait

MENU DU JOUR

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Chili sin carne 

Riz

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Wäinzoossiss 3

Sauce à la moutarde 7 - 10

Purée de pommes de terre 7

Chou-fleur multicolore

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Omelette au fromage 3 - 7 

Sauce tomate

Pâtes complètes 101

Fricassée de poivrons

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Fish sticks 101 - 4 

Sauce tartare 3 - 10

Gnocchi 101

Brocolis

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Crêpes farcies au fromage 101 - 3 - 7

COLLATION

Céréales et lait
Corbeille de fruits de saison

Brownie 101 - 3 - 7
Corbeille de fruits de saison

Fromage blanc au coulis de fruit 7
Corbeille de fruits de saison

Wrap et tapenade de légumes 101
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.

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

Semaine 34 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 18/08

Mardi 19/08

Mercredi 20/08

Jeudi 21/08

Vendredi 22/08

PETIT DEJEUNER

Petit pain à la pâte à tartiner noisette
101 - 102 - 6 - 7 - 802

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

Crêpes 101 - 3 - 7

Céréales et lait

Tartines de fromage 101 - 7

MENU DU JOUR

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Poulet tandoori au lait de coco 6 - 7

Pommes de terre au four

Maïs

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Steak haché de boeuf

Jus de viande 9
Coquille 101

Petits pois

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Ragoût de jeune bovin aux oignons

Semoule 101

Carottes au cumin

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Blanquette de poisson 101 - 4 - 7

Duo de riz

Gratin de brocoli 101 - 7

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Gnocchi 4 fromages 101 - 7

Brunoise de légumes 9

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Galette de haricots rouges 101 - 103 - 3 - 6 - 7

Steak de lentilles 104

Croquettes de fromage 101 - 103 - 3 - 6 - 7

COLLATION

Tartine et tapenade de tomate
101 - 102 - 103 - 104 - 11
Corbeille de fruits de saison

Muffin au chocolat 101 - 3 - 7
Corbeille de fruits de saison

Yaourt aux fruits 7
Corbeille de fruits de saison

Petit pain et pâte à tartiner spéculoos
101 - 102 - 6 - 7
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.

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

Semaine 35 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 25/08

Mardi 26/08

Mercredi 27/08

Jeudi 28/08

Vendredi 29/08

PETIT DEJEUNER

Céréales et lait

Petit pain et pâte à tartiner spéculoos
101 - 102 - 6 - 7

Céréales et lait

Yaourt aux fruits 7

Petit pain à la pâte à tartiner noisette
101 - 102 - 6 - 7 - 802

MENU DU JOUR

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Quiche lorraine 101 - 3 - 7

Duo de riz

Petits pois

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Cabillaud sauce basilic 101 - 4 - 7

Pommes de terre au four

Gratin de chou-fleur 101 - 7

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Spaghetti 101

Sauce tomate

Sauce pesto 7

Courgettes

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Hamburger (Boeuf) 101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10

Ketchup, Mayonnaise 3 - 10 - 12

Pommes de terre wedges

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Tortellini ricotta et épinards 101 - 3 - 7

Sauce aurore 7

Fromage râpé 7

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Quiche au fromage 101 - 3 - 7

Steak de lentilles 104

COLLATION

Tartines de fromage 101 - 7

Corbeille de fruits de saison

Pancakes 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Dips de légumes houmous et fromage blanc

Corbeille de fruits de saison

Galette de riz chocolat 7

Corbeille de fruits de saison

Fromage blanc au coulis de fruit 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.

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

Semaine 36 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 01/09

Mardi 02/09

Mercredi 03/09

Jeudi 04/09

Vendredi 05/09

PETIT DEJEUNER

Cake au citron ^{101 - 3 - 7}

Tartines de fromage ^{101 - 7}

Fromage blanc au coulis de fruit ⁷

Céréales et lait

Brioche ^{101 - 3 - 7}

MENU DU JOUR

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Poulet au thym

Pommes de terre vapeur

Haricot vert

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Tagliatelles au saumon ^{105 - 3 - 4 - 7} 

Champignons sautés

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Bifana de boeuf ¹⁰

Jus de viande ⁹

Semoule ¹⁰¹

Duo de carottes

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Galette de légumes ³ 

Sauce tomate

Gnocchi ¹⁰¹

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Filet mignon de porc au miel

Fusilli ¹⁰¹

Tomate à la provençale ^{101 - 103 - 6 - 7}

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Sauté de soja au thym ⁶

Steak de polenta gratiné ⁷

Tofu au curry ^{6 - 10}

COLLATION

Wrap et tapenade de légumes ^{101 - 102}

Corbeille de fruits de saison

Cookies ^{101 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait

Corbeille de fruits de saison

Petit pain à la confiture ^{101 - 102}

Corbeille de fruits de saison

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.

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

Semaine 37 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 08/09

Mardi 09/09

Mercredi 10/09

Jeudi 11/09

Vendredi 12/09

PETIT DEJEUNER

Céréales et lait

Cake au citron 101 - 3 - 7

Tartine au miel 101 - 102 - 103

Petit pain à la confiture 101 - 102

Céréales et lait

MENU DU JOUR

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Chili sin carne

Riz

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Steak de boeuf

Jus de viande 9

Duo de boulgour et quinoa 101

Aubergines rôties au four, sauce fromage

7

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Fish sticks 101 - 4

Sauce tartare 3 - 10

Coquillettes 101

Fricassée de poivrons

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Croque-monsieur 101 - 102 - 7

Pommes de terre wedges

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Mettwurst

Sauce à la moutarde 7 - 10

Purée de patates douces 7

Brocolis

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Sauté de soja au thym 6

Croque-monsieur tomate mozzarella

101 - 102 - 7

Steak de polenta gratiné 7

COLLATION

Tartines et plateau de fromages 101 - 102 - 7

Corbeille de fruits de saison

Petit pain à la pâte à tartiner noisette

101 - 102 - 6 - 7 - 802

Corbeille de fruits de saison

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

Corbeille de fruits de saison

Panna cotta au coulis de fruits 7

Corbeille de fruits de saison

Cake au citron 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - 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

Semaine 38 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 15/09

Mardi 16/09

Mercredi 17/09

Jeudi 18/09

Vendredi 19/09

PETIT DEJEUNER

Fromage blanc au coulis de fruit ⁷

Céréales et lait

Brioche ^{101 - 3 - 7}

Céréales et lait

Petit pain et pâte à tartiner spéculoos
^{101 - 102 - 6 - 7}

MENU DU JOUR

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Omelette au fromage ^{3 - 7} 

Gnocchi ¹⁰¹

Poireaux braisés

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Pizza margherita ¹⁰¹ 

Champignons sautés

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Sauté de volaille à la crème ^{101 - 7}

Pommes de terre au four

Choux de Bruxelles

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Fusilli au thon et à la sauce tomate

^{101 - 4 - 9} 

Petits pois

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Ragoût de jeune bovin aux oignons

Semoule ¹⁰¹

Potiron

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Tofu à la tomate ^{6 - 9}

Ragoût de lentilles

COLLATION

Cake au jambon ^{101 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Muffin au chocolat ^{101 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Dips de légumes houmous et fromage ⁷
blanc

Corbeille de fruits de saison

Petit pain à la confiture ^{101 - 102}

Corbeille de fruits de saison

Yaourt aux fruits 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.

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