

Semaine 39 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 22/09

Mardi 23/09

Mercredi 24/09

Jeudi 25/09

Vendredi 26/09

MENU DU JOUR

Crudités de saison ⁹ bio.

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Kniddelen ^{101 - 3}

Sauce à la crème ^{7 - 9}

Poêlée de légumes bio.

Corbeille de fruits de saison bio.

Soupe de pommes de terre

Filet de cabillaud et crumble aux herbes

^{101 - 4 - 7 - 9}

Duo de riz bio.

Brocolis

Corbeille de fruits de saison bio.

Crudités de saison ⁹ bio.

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Emincé de boeuf ¹⁰¹ bio.

Jus de viande ⁹ bio.

Pommes de terre

Petits pois aux échalotes ⁷ bio.

Corbeille de fruits de saison bio.

Crème de chou-fleur ⁷

Gnocchi ¹⁰¹

Sauce tomate

Fromage râpé ⁷

Salade verte bio.

Corbeille de fruits de saison bio.

Crudités de saison ⁹ bio.

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Poulet basquaise

Semoule ¹⁰¹ bio.

Fricassée de poivrons bio.

Corbeille de fruits de saison bio.

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Ragoût de lentilles

Tofu au paprika ⁶ bio.

COLLATION

Baguette au fromage et jus de pomme

^{101 - 103 - 7}

Corbeille de fruits de saison bio.

Galette de riz chocolat ⁷ bio.

Corbeille de fruits de saison bio.

Yaourt aux fruits ⁷

Corbeille de fruits de saison bio.

Petit pain à la confiture ^{101 - 102}

Corbeille de fruits de saison bio.

Céréales et lait

Corbeille de fruits de saison bio.

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 40 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 29/09 Menu antigaspi	Mardi 30/09	Mercredi 01/10	Jeudi 02/10	Vendredi 03/10
-------------------------------	-------------	----------------	-------------	----------------

MENU DU JOUR

Bouillon maison aux épluchures de légumes, brunoise de légumes et croûtons de pain récupéré 101 - 102 - 103 *** Emincé de poulet et son jus lié de carcasse de poulet 9 *** Pommes de terre wedges *** Jardinière de légumes *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison 9 *** Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 *** Hamburger (Boeuf) 101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10 *** Ketchup Pommes de terre wedges *** Poêlée de légumes *** Corbeille de fruits de saison	Soupe de petits pois *** Omelette au fromage 3 - 7 Dinkelnudeln 105 - 3 *** Courgettes *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison 9 *** Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 *** Pizza margherita 101 Champignons sautés *** Corbeille de fruits de saison	Potage citrouille *** Sauté de porc *** Pommes de terre vapeur *** Gratin de chou-fleur 101 - 7 *** Corbeille de fruits de saison
---	--	--	---	---

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Gyros de champignons ***	Steak de lentilles 104 ***			Sauté de soja au thym 6 ***
-----------------------------	-------------------------------	--	--	--------------------------------

COLLATION

Yaourt nature, coulis de fruits mûrs revalorisés 7 Corbeille de fruits de saison	Tartine au miel 101 - 102 - 103 Corbeille de fruits de saison	Fromage blanc au coulis de fruit 7 Corbeille de fruits de saison	Dips de légumes houmous et fromage blanc 7 Corbeille de fruits de saison	Pancakes 101 - 3 - 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 41 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 06/10

Mardi 07/10

Mercredi 08/10

Jeudi 09/10

Vendredi 10/10

MENU DU JOUR

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Poulet au thym

Fusilli ¹⁰¹

Poêlée de légumes

Corbeille de fruits de saison

Soupe de poireaux

Saumon sauce citron ^{4 - 7}

Duo de riz

Epinards à la crème ⁷

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Ragoût de jeune bovin aux oignons

Semoule ¹⁰¹

Duo de carottes

Corbeille de fruits de saison

Soupe de légumes

Cannelloni ricotta épinards ^{1 - 101 - 3 - 7}

Sauce tomate

Fromage râpé ⁷

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Cordon bleu de porc ^{101 - 3 - 7}

Jus de viande ⁹

Pommes de terre

Chou-fleur

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Crêpes farcies au fromage ^{101 - 3 - 7}

Ragoût de pois cassés ¹⁰

Tofu au paprika ⁶

COLLATION

Tartines de fromage ^{101 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Muffin au chocolat ^{101 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Yaourt nature, coulis de fruits mûrs ⁷
revalorisés

Corbeille de fruits de saison

Petit pain, pâte à tartiner Spéculoos
^{101 - 102 - 6 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait chocolaté
^{101 - 103 - 104 - 105 - 6 - 7 - 11}

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 42 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 13/10

Mardi 14/10

Mercredi 15/10

Jeudi 16/10

Vendredi 17/10

MENU DU JOUR

Soupe de poireaux

Wäinzoossiss ³

Sauce à la moutarde ⁷⁻¹⁰

Purée de pommes de terre ⁷

Petits pois

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ³⁻⁷⁻¹⁰

Pizza margherita ¹⁰¹

Champignons sautés

Corbeille de fruits de saison

Soupe de tomates

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

Oeufs brouillés ³⁻⁷

Sauce tomate

Gnocchi ¹⁰¹

Julienne de légumes

Corbeille de fruits de saison

Soupe à l'oignon ⁷

Gyros de poulet

Boulgour ¹⁰¹

Choux de Bruxelles

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Galette de légumes ³

Ragoût de lentilles

COLLATION

Cookies ¹⁰¹⁻³⁻⁷

Corbeille de fruits de saison

Tartine de fromage frais ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻⁷

Corbeille de fruits de saison

Yaourt stracciatella ⁶⁻⁷

Corbeille de fruits de saison

Petit pain à la confiture ¹⁰¹⁻¹⁰²

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 43 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 20/10

Mardi 21/10

Mercredi 22/10

Jeudi 23/10

Vendredi 24/10

MENU DU JOUR

Soupe de chou-fleur ⁷

Sauté de porc

Pommes de terre

Flan d'épinards ³⁻⁷

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

Julienne de légumes

Corbeille de fruits de saison

Crème de carotte ⁷

Poulet basquaise

Duo de boulgour et quinoa ¹⁰¹

Maïs

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ¹⁰⁻¹²

Cabillaud Sauce Vierge ⁴

Sauce beurre blanc ⁴⁻⁷⁻¹²

Riz

Courgettes

Corbeille de fruits de saison

Soupe de pommes de terre

Dinkelnudeln ¹⁰⁵⁻³

Sauce bolognaise

Fromage râpé ⁷

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Sauté de soja au thym ⁶

Steak de lentilles ¹⁰⁴

Spaghetti aux légumes ¹⁰¹

Fromage râpé ⁷

COLLATION

Yaourt nature, coulis de fruits mûrs revalorisés ⁷

Corbeille de fruits de saison

Galette de riz chocolat ⁷

Corbeille de fruits de saison

Dips de légumes houmous et fromage blanc ⁷

Corbeille de fruits de saison

Tartines de fromage ¹⁰¹⁻⁷

Corbeille de fruits de saison

Brownies ¹⁰¹⁻³⁻⁷

Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese 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 44 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 27/10

Mardi 28/10

Mercredi 29/10

Jeudi 30/10

Vendredi 31/10
HALLOWEEN

MENU DU JOUR

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Omelette au fromage ^{3 - 7}

Sauce tomate

Pâtes complètes ¹⁰¹

Fricassée de poivrons

Corbeille de fruits de saison

Bouillon de légumes aux vermicelles ¹⁰¹

Emincé de boeuf ¹⁰¹

Sauce à la moutarde ^{7 - 10}

Pommes de terre vapeur

Haricot vert

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Poulet au thym

Polenta ⁷

Carottes

Corbeille de fruits de saison

Crème de céleri ^{7 - 9}

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

Brocolis

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Hachis parmentier au soja ^{6 - 7}

Potiron

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Emincé de soja ⁶

Gyros de champignons

COLLATION

Cookies ^{101 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait chocolaté

^{101 - 103 - 104 - 105 - 6 - 7 - 11}

Corbeille de fruits de saison

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

Corbeille de fruits de saison

Äppelkompott

Corbeille de fruits de saison

Pancakes ^{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 45 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 03/11

Mardi 04/11

Mercredi 05/11

Jeudi 06/11

Vendredi 07/11

PETIT DEJEUNER

Céréales et lait

Tartines de fromage ^{101 - 7}

Petit pain à la confiture ^{101 - 102}

Cookies ^{101 - 3 - 7}

Tartine au miel ^{101 - 102 - 103}

MENU DU JOUR

Potage de brocolis

Grillwurst ¹⁰

Sauce moutarde ^{9 - 10}

Pommes de terre wedges

Epinards à la crème ⁷

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Blanquette de jeune bovin ^{101 - 7 - 9}

Semoule ¹⁰¹

Chou romanesco

Corbeille de fruits de saison

Soupe de légumes

Risotto au parmesan et petit pois ⁷

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Pizza margherita ¹⁰¹

Champignons sautés

Corbeille de fruits de saison

Soupe aux champignons

Fish sticks ^{101 - 4}

Sauce rémoulade ^{3 - 10}

Pommes de terre vapeur

Poêlée de légumes

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Steak de lentilles ¹⁰⁴

Tofu au paprika ⁶

Croquettes de fromage ^{101 - 103 - 3 - 6 - 7}

COLLATION

Galette de riz chocolat ⁷
Corbeille de fruits de saison

Brownies ^{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 - 102}
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 46 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 10/11

Mardi 11/11

Mercredi 12/11

Jeudi 13/11

Vendredi 14/11

MENU DU JOUR

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Emincé de boeuf ¹⁰¹

Boulgour ¹⁰¹

Fondue de poireaux

Corbeille de fruits de saison

Potage citrouille

Ragoût de porc au curry

Riz

Jardinière de légumes

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Fusilli au thon et à la sauce tomate

^{101 - 4 - 9}

Champignons sautés

Corbeille de fruits de saison

Potage de panais

Oeufs brouillés ^{3 - 7}

Gnocchi ¹⁰¹

Petits pois et carottes

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Poulet grillé

Pommes de terre vapeur

Poêlée de légumes

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

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

Tofu au curry ^{6 - 10}

Falafel ^{101 - 3}

COLLATION

Céréales et lait

Corbeille de fruits de saison

Yaourt straciatella ^{6 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Muffin aux fruits ^{101 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Galette de riz chocolat ⁷

Corbeille de fruits de saison

Tartines de fromage ^{101 - 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