

Semaine 47 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 17/11

Mardi 18/11

Mercredi 19/11

Jeudi 20/11

Vendredi 21/11

MENU DU JOUR

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Emincé de boeuf ¹⁰¹

Purée de patates douces ⁷

Petits pois aux échalotes ⁷

Corbeille de fruits de saison

Soupe de chou-fleur ⁷

Curry de légumes au lait de coco

Duo de riz

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Emincé de poulet

Boulgour ¹⁰¹

Gratin de brocoli ^{101 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Potage de brocolis

Saumon grillé et quartier de citron ⁴

Pommes de terre vapeur

Haricot vert

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Frittata à la mozzarella ^{3 - 7}

Dinkelnudeln ^{105 - 3}

chou chinois

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Tofu au paprika ⁶

Steak de lentilles ¹⁰⁴

COLLATION

Fromage blanc au coulis de fruit ⁷

Corbeille de fruits de saison

Cake à la banane ^{101 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Petit pain et pâte à tartiner chocolat ¹⁰¹

Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait

Corbeille de fruits de saison

Wrap et tapenade de légumes ^{101 - 102}

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 48 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 24/11

Mardi 25/11

Mercredi 26/11

Jeudi 27/11

Vendredi 28/11

MENU DU JOUR

Bouillon de légumes aux petites pâtes ¹⁰¹

Emincé de poulet

Semoule ¹⁰¹

Fricassée de légumes

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Cabillaud rôti, sauce napolitaine ⁴ 

Pommes de terre vapeur

Petits pois

Corbeille de fruits de saison

Soupe de pommes de terre

Ragoût de jeune bovin aux oignons

Dinkelnudeln ^{105 - 3}

Carottes braisées

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Tortellini ricotta et épinards ^{101 - 3 - 7} 

Sauce tomate

Fromage râpé ⁷

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Soupe aux champignons

Curry de boeuf thai ^{101 - 6}

Nouilles de riz

Fondue de poireaux

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Couscous de légumes et pois chiches ¹⁰¹

Galette aux champignons et pois chiche

^{101 - 103 - 3 - 6 - 7}

Sauté de tofu au curry ⁶

COLLATION

Cookies ^{101 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Tartines de fromage ^{101 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Yaourt aux fruits ⁷

Corbeille de fruits de saison

Dips de légumes houmous et fromage ⁷
blanc

Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait chocolaté maison

^{101 - 104 - 7 - 701 - 702}

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 49 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 01/12

Mardi 02/12

Mercredi 03/12

Jeudi 04/12

Vendredi 05/12

MENU DU JOUR

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Quiche aux légumes ^{101 - 3 - 7}

Sauce tomate

Coquillettes ¹⁰¹

Brocolis

Corbeille de fruits de saison

Crème de petits pois ⁷

Filet de colin pané ^{101 - 4}

Sauce tartare ^{3 - 10}

Pommes de terre

Chou-fleur

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Gnocchi ¹⁰¹

Sauce bolognaise au haché de soja ⁶

Epinards à la crème ⁷

Corbeille de fruits de saison

Potage citrouille

Wäinzoossiss ³

Sauce moutarde ^{9 - 10}

Purée de pommes de terre ⁷

Haricot vert

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Jeune bovin à l'estragon ⁷

Spätzle ^{101 - 3}

Chou vert braisé

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Galette de légumes ³

Tofu sauce estragon ^{6 - 7}

COLLATION

Céréales et lait

Corbeille de fruits de saison

Galette de riz chocolat ⁷

Corbeille de fruits de saison

Panna cotta au coulis de fruits ⁷

Corbeille de fruits de saison

Muffin au chocolat ^{101 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Baguette au fromage et jus de pomme ^{101 - 103 - 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 50 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 08/12

Mardi 09/12

Mercredi 10/12

Jeudi 11/12

Vendredi 12/12

MENU DU JOUR

Soupe de poireaux

Agnolotti cèpes-mozzarella 101 - 3 - 7

Sauce aurore 7

Petits pois

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Filet de hoki 4

Riz

Chou-fleur

Corbeille de fruits de saison

Crème de céleri 7 - 9

Kniddelen 101 - 3

Sauce pesto 7

Sauce tomate

Fondue de poireaux

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 de carottes

Sauté de porc

Jus de viande 9

Écrasé de pommes de terre

Haricot vert

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Ragoût de soja 6 - 9

Tofu au paprika 6

COLLATION

Petit pain, pâte à tartiner Spéculoos

101 - 102 - 6 - 7

Corbeille de fruits de saison

Pancake au miel 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Fromage blanc au coulis de fruit 7

Corbeille de fruits de saison

Dips de légumes houmous et fromage 7
blanc

Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait

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 51 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 15/12

Mardi 16/12

Mercredi 17/12

Jeudi 18/12

Vendredi 19/12

MENU DU JOUR

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Omelette au fromage ^{3 - 7}

Dinkelnudeln ^{105 - 3}

Carottes

Corbeille de fruits de saison

Crème de marrons ⁷

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

Sauce beurre blanc ^{4 - 7 - 12}

Pommes de terre vapeur

Julienne de légumes

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Poulet bombay ⁷

Duo de riz

Chou-fleur

Corbeille de fruits de saison

Potage de topinambour

Gnocchi sauce africaine ¹⁰¹

Mais

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Boulette de boeuf sauce tomate

^{101 - 103 - 3 - 6 - 7 - 10}

Pommes de terre wedges

Potiron

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Tofu au curry ^{6 - 10}

Galette de légumes ³

COLLATION

Baguette au fromage et jus de pomme

^{101 - 103 - 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

Cake à la banane ^{101 - 3 - 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 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 1 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 29/12

Mardi 30/12

Mercredi 31/12

Jeudi 01/01
Jour férié

Vendredi 02/01

PETITE DEJEUNER

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

Cake au citron 101 - 3 - 7

Petit pain à la confiture 101 - 102

Céréales et lait

MENU DU JOUR

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Curry de légumes au lait de coco 

Duo de riz

Corbeille de fruits de saison

Potage aux épinards 101

Sauté de porc 

Pommes de terre vapeur

Chou vert braisé

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Poulet tandoori 6 - 7

Semoule 101

Carottes

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Blanquette de jeune bovin 101 - 7 - 9 

Pâtes complètes 101

Haricot vert

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Crêpes farcies au fromage 101 - 3 - 7

Sauté de soja au thym 6

COLLATION

Tartine au miel 101 - 102 - 103

Corbeille de fruits de saison

Yaourt aux fruits 7

Corbeille de fruits de saison

Tartines et plateau de fromages 101 - 102 - 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 2 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 05/01

Mardi 06/01

Mercredi 07/01

Jeudi 08/01

Vendredi 09/01

MENU DU JOUR

Potage de brocolis

Steak haché de boeuf

Jus de viande ⁹

Boulgour ¹⁰¹

Epinards à la crème ⁷

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Ragoût de porc au curry ^{7 - 10}

Purée de patates douces ⁷

Chou vert braisé

Crème de chou-fleur ⁷

Kniddelen ^{101 - 3}

Sauce à la crème ^{7 - 9}

Fromage râpé ⁷

Petits pois

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Filet de hoki ⁴

Sauce beurre blanc ^{4 - 7 - 12}

Duo de riz

Poireaux braisés

Potage citrouille

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

Pommes de terre vapeur

Poêlée de légumes

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Falafel ^{101 - 3}

Tofu au paprika ⁶

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

COLLATION

Galette de riz chocolat ⁷

Corbeille de fruits de saison

Galette des rois ^{101 - 3}

Corbeille de fruits de saison

Fromage blanc au coulis de fruit ⁷

Corbeille de fruits de saison

Brownies sans fruit à coque ^{101 - 3 - 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 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