

Semaine 34 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 17/03

Mardi 18/03

Mercredi 19/03

Jeudi 20/03

Vendredi 21/03

PETIT DEJEUNER

Petit pain, beurre et miel 101 - 102 - 7

Baguette aux céréales au pâte végétarien 101 - 102 - 103 - 11

Petit pain multicéréales à la confiture 101 - 102

Krusper Quinoa Muesli et Lait 101

Tartines de fromage 101 - 7

MENU DU JOUR

Crudités de saison ***

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 ***

Poulet tandoori au lait de coco 101 - 102 - 103 - 11

Crudités de saison ***

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 ***

Steak haché de bœuf 101 - 102 - 103 - 11

Jus de viande 9

Coquillettes 101

Petits pois

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ***

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 ***

Ragoût de jeune bovin aux oignons 101 - 102 - 103 - 11

Pât au four

Semoule 101

Carottes braisées

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ***

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 ***

Saumon grillé et quartier de citron 101 - 102 - 103 - 11

Duo de riz

Gratin de brocoli 101 - 7

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison + 1

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 ***

Gnocchi 4 fromages 101 - 7

Brunoise de légumes 9 1/2

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Dahl de lentilles au lait de coco ***

Pommes de terre au four 101 - 102 - 103 - 11

Mais

Galette de légumes 3

Coquillettes 101

Petits pois

Croquettes de fromage 101 - 3 - 7

Semoule 101

Carottes braisées

Steak de polenta gratiné 7

Duo de riz

Gratin de brocoli 101 - 7

Dips de légumes houmous et fromage 7

Corbeille de fruits de saison

COLLATION

Tartine et tapenade de tomate 101 - 102 - 103 - 104 - 11

Corbeille de fruits de saison

Muffin au chocolat & Lait 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Yaourt aux fruits et flocons d'avoine 7

Corbeille de fruits de saison

Pavé céréales au Kir® 101 - 102 - 7

Corbeille de fruits de saison

Dips de légumes houmous et fromage 7

Corbeille de fruits de saison

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

+ des fruits pour le petit déjeuner

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 24/08

Mardi 25/08

Mercredi 26/08

Jeudi 27/08

Vendredi 28/08

PETIT DEJEUNER

Corn Flakes et Lait

Petit pain et pâte à tartiner spéculoos

Céréales au miel et Lait

Yaourt aux fruits et flocons d'avoine

Petit pain et pâte à tartiner mangue

MENU DU JOUR

Crudités de saison

Crudités de saison

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde

Vinaigrette à la moutarde

Vinaigrette à la moutarde

Quiche au kiri

Filet de hoki

Spaghetti

Duo de riz

Boulgour

Sauce tomate

Petits pois

Ratatouille

Courgettes

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Steak de lentilles

Boulgour

Ratatouille

Emmincé de soja

Pommes de terre wedges

Gratin de chou-fleur

Corbeille de fruits de saison

COLLATION

Pancakes & Lait chocolaté

Tartines de fromage

Wrap et tapenade de légumes

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

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

excursion

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 allergies 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

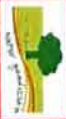
Des produits issus de la pêche durable

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 31/08

Mardi 01/09

Mercredi 02/09

Jeu

Vendredi 04/09

PETIT DEJEUNER

Petit pain et pâte à tartiner chocolat 101

Cake au fromage 101 - 3 - 7

Fromage blanc aux fruits, flocons avoine 104 - 7

Baguette aux céréales au pâté végétarien 101 - 102 - 103 - 11

Pain complet et compote de pommes

MENU DU JOUR

Crudités de saison 1 1

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Poulet au thym

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Tagliatelles au saumon 105 - 3 - 4 - 7

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Emincé de boeuf sauce champignons 101 - 7

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Omelette au fromage 3 - 7

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Filet mignon de porc au miel

Pommes de terre vapeur

Champignons sautés

Corbeille de fruits de saison

Haricot vert

Corbeille de fruits de saison

Pommes de terre sautées

Carottes braisées

Corbeille de fruits de saison

Sauce tomate

Riz

Corbeille de fruits de saison

Fusilli 101

Tomate à la provençale 101

Corbeille de fruits de saison

Sauté de soja au thym

Pommes de terre vapeur

Champignons sautés 1/2

Tagliatelles au tofu et à la crème 101 - 6 - 7

Haricot vert

Steak de polenta gratiné 7

Semoule 101 pdt sautées

Tofu au Tandoori 6

Fusilli 101

Tomate à la provençale 101

COLLATION

Tartines multicéréales à la tomate

Corbeille de fruits de saison

Cookies & lait 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Smoothie aux fruits et galette de riz

Corbeille de fruits de saison

Baguette, beurre et kachkeis 101 - 103 - 7

Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - 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
Allergène à risque
requiert :

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 07/09

Mardi 08/09

Mercredi 09/09

Jeudi 10/09

Vendredi 11/09

PETIT DEJEUNER

Corn Flakes et Lait

Tartine d'épeautre au fromage frais
103 - 105 - 3 - 7

Petit pain à la confiture 101 - 102

Fromage blanc aux fruits, flocons avoine
104 - 7

MENU DU JOUR

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Chili sin carne

Riz

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Steak de bœuf

Jus de viande 9

Pommes de terre sautées

Aubergines rôties, sauce fromage blanc 7

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Fish sticks 101 - 4

Sauce tartare 3 - 10

Coquillettes 101

Fricassée de poivrons 1/2

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Galette de maïs 3

Sauce tomate

Pommes de terre wedges

Petits pois aux échalotes 7

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

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

Pommes de terre sautées

Aubergines rôties, sauce fromage blanc 7

Escalope de tofu panée 101 - 3 - 6 - 9

Coquillettes 101

Fricassée de poivrons

Steak de polenta gratiné 7

Purée de patates douces 7

Brocolis

COLLATION

Tartines et plateau de fromages 101 - 102 - 7

Corbeille de fruits de saison

Petit pain et pâte à tartiner chocolat 101

Corbeille de fruits de saison

Knusper Quinoa Muesli et Lait 101

Corbeille de fruits de saison

Dips de légumes houmous et fromage blanc 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 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 allergies 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 14/09

Mardi 15/09

Mercredi 16/09

Jeudi 17/09

Vendredi 18/09

PETIT DEJEUNER

Baguette aux céréales et fromage
101 - 102 - 103 - 7 - 11

~~Krusper~~ Quinze Muesli et Lait 101

MENU DU JOUR

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Frittata à la mozzarella 3 - 7

pot au four
~~Gnocchi~~ 101

Poireaux braisés

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison + 1

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Curry de légumes au lait de coco

Duo de riz

Champignons sautés 1/2

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison + 1

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Sauté de volaille à la crème 101 - 7

Gnocchi
~~Pommes de terre au four~~

Choux de Bruxelles 1/2

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

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

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Wäinzoossiss 3

Sauce à la moutarde 7 - 10
Purée de pommes de terre 7

Haricot vert

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Tofu à la basquaise 6 - 9

Gnocchi
~~Pommes de terre au four~~

Choux de Bruxelles

Fusilli 101

Sauce tomate

Petits pois

Fricadelle de légumes 101 - 3

Purée de pommes de terre 7

Haricot vert

COLLATION

Yaourt aux fruits et flocons d'avoine 7
Corbeille de fruits de saison

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

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

Petit pain à la confiture 101 - 102
Corbeille de fruits de saison

Cake au fromage 101 - 3 - 7
Corbeille de fruits de saison

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

*1/2 pot au four
+ petit déj.*

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 39 - Maison Relais de Reckange

Dussmann



Lundi 21/09

Mardi 22/09

Mercredi 23/09

Jeudi 24/09

Vendredi 25/09

MENU DU JOUR

Crudités de saison + A *** Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Tortellini ricotta et épinards 101 - 3 - 7 *** Sauce à la crème 7 - 9 *** Poêlée de légumes 1/2 *** Corbeille de fruits de saison	Soupe de pommes de terre *** Filet de cabillaud et crumble aux herbes 101 - 4 - 7 - 9 *** Duo de riz *** Brocolis *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison *** Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Emincé de boeuf 101 *** Jus de viande 9 Pommes de terre *** Petits pois aux échalotes 7 *** Corbeille de fruits de saison	Crème de chou-fleur 7 *** Gnocchi 101 *** Sauce tomate Fromage râpé 7 *** Salade verte *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison + A *** Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Poulet basquaise *** Semoule 101 *** Fricassée de poivrons 1/2 *** Corbeille de fruits de saison
---	--	--	---	---

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Ragoût de lentilles *** Duo de riz *** Brocolis	Emincé de soja *** Pommes de terre *** Petits pois aux échalotes 7 ***	Tofu au paprika 6 *** Semoule 101 *** Fricassée de poivrons
--	---	--

COLLATION

Baguette, beurre et kachkeis 101 - 103 - 7 Corbeille de fruits de saison	Cake à la banane & lait 101 - 3 - 7 Corbeille de fruits de saison	Yaourt aux fruits et flocons d'avoine 7 Corbeille de fruits de saison	Pain complet et compote de pommes 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"

↳ n'est-ce pas trop tôt pour les soupes ?

1	Céréales contenant du gluten	3	Oufs	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 28/09

Mardi 29/09
Menu anticaspi

Mercredi 30/09

Jeudi 01/10

Vendredi 02/10

MENU DU JOUR

Crudités de saison + $\frac{1}{1}$ *** Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 *** Kniddelen 101 - 3 *** Sauce à la crème 7 - 9 Champignons sautés $\frac{1}{2}$ *** Corbeille de fruits de saison	Bouillon maison aux épiluchures de légumes, brunisse de légumes et croûtons de pain récupère 101 - 102 - 103 *** Steak haché de boeuf *** Ketchup Pommes de terre wedges *** Poêlée de légumes $\frac{1}{2}$ *** Yaourt nature, coulis de fruits mûrs 7 revalorisés	Soupe de petits pois *** Omelette au fromage 3 - 7 *** Sauce tomate Dinkelnudeln 105 - 3 *** Courgettes *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison *** Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 *** Saumon sauce citron 4 - 7 *** Riz *** Brocolis *** Corbeille de fruits de saison	Potage citrouille *** Sauté de porc *** Boulgour 101 *** Gratin de chou-fleur 101 - 7 *** Corbeille de fruits de saison
--	---	--	--	---

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Steak de lentilles 104 *** Pommes de terre wedges *** Poêlée de légumes	Gyros de champignons *** Riz *** Brocolis	Sauté de soja au thym *** Boulgour 101 *** Gratin de chou-fleur 101 - 7
--	--	--

COLLATION

Yaourt aux fruits et flocons d'avoine 7 Corbeille de fruits de saison	Tartine d'épeautre au fromage frais Corbeille de fruits de saison 103 - 105 - 3 - 7	Fromage blanc au miel 7 Corbeille de fruits de saison	Dips de légumes houmous et fromage 7 Corbeille de fruits de saison	Pancakes & Lait chocolaté 101 - 3 - 7 - 701 - 702 Corbeille de fruits de saison
---	--	---	--	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - 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 05/10

Mardi 06/10

Mercredi 07/10

Jeudi 08/10

Vendredi 09/10

MENU DU JOUR

Crudités de saison *** Vinaigrette à la moutarde ¹⁰⁻¹² *** Poulet au thym *** Fusilli ¹⁰¹ *** Poêlée de légumes ^{1/2} *** Corbeille de fruits de saison	Soupe de poireaux *** Cabillaud rôti, sauce napolitaine ⁴ *** Duo de riz *** Epinards à la crème ⁷ ^{1/2} *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison *** 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 *** Vinaigrette à la moutarde ¹⁰⁻¹² *** Côte de porc marinée *** Jus de viande ⁹ Pommes de terre *** Haricot vert *** Corbeille de fruits de saison
---	---	---	---	---

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Crêpes farcies au fromage ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Fusilli ¹⁰¹ *** Poêlée de légumes	Burrito végétarien ¹⁰¹ *** Duo de riz *** Epinards à la crème ⁷ ***	Ragoût de pois cassés ¹⁰ *** Semoule ¹⁰¹ *** Duo de carottes
--	--	---

COLLATION

Tartines de fromage ¹⁰¹⁻⁷ Corbeille de fruits de saison	Muffin au chocolat & Lait ¹⁰¹⁻³⁻⁷ Corbeille de fruits de saison	Yaourt nature coulis de fruits maison ⁷ Corbeille de fruits de saison	Knusper-Müslî & lait ¹⁰¹⁻⁷ Corbeille de fruits de saison	Petit pain et pâte à tartiner spéculoos ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻⁶⁻⁷ 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