Semaine 45 - Menu de la maison relais de Mertzig

Dussmann

Lundi 02/11	Mardi 03/11	Mercredi 04/11	Jeudi 05/11 Menu Espagnol	Vendredi 06/11
Soupe de potiron 6 - 7 - 9 - 10	Salade verte, dés de fromage & pommes 7	Velouté dubarry 6 - 7 - 9	Empanadas végétariens 101 - 3 - 702 - 9 - 10	Céleri rémoulade 3 - 7 - 9 - 10
Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour
Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12
Plat principal - Hauptgang				
Lasagne végétarienne aux légumes 101 - 3 - 7 (VEGE)	Blanquette de jeune bovin 101 - 7 - 9	Limande sauce vierge 4	Tortilla de pommes de terre 3 - 7 (VEGE)	Emincé de poulet aux oignons
	Riz Pilaf 6 - 7 - 9	Blé 101 - 6 - 9	Sauce tomate	Dinkelnudeln 105 - 3
Salade verte	Haricots beurre à l'échalote 7	Poêlée de légumes	Petits pois	Carottes braisées
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Plateau de fruits	Crème catalane 3 - 7	Salade de fruits
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Petit pain à la pâte à tartiner Spéculoos® 101 - 6 - 7	Banana bread 101 - 3 - 7	Muesli & lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Baguette au fromage frais 101 - 103 - 7	Yaourt à la fraise 7
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'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 - Menu de la maison relais de Mertzig

Lundi 09/11	Mardi 10/11 Menu de Enfants	Mercredi 11/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11
Potage de légumes	Dip's de légumes	Salade Caesar (croûtons & parmesan) 101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10 - 11	Toast à la tapenade rouge et noire 101 - 102	Crème de poireaux 6 - 7 - 9
Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour
Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12
Plat principal - Hauptgang				
Saucisse de boeuf sauce brune 10	Chicken nuggets 101 - 3	Falafels au coulis de poivrons 101 - 3	Poisson à la bordelaise 101 - 4	Tagliatelles carbonara 101 - 105 - 3 - 7
Pommes de terre au four	Let'z frites	Semoule 101	Riz Pilaf 6 - 7 - 9	Fromage râpé 7
Petits pois & maïs	Salade de carottes râpées	Navets glacés 7	Brocoli 7	Salade verte
Dessert - Nachtisch				
Clémentine *** Corbeille de fruits	Mousse au chocolat au lait 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Crème de mascarpone aux poires 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Ananas rôti à la noix de coco 7 *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Carrot cake 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Pavé céréales au Kiri® 101 - 102 - 7 *** Corbeille de fruits	Céréales & lait 101 - 102 - 103 - 7 *** Corbeille de fruits	Petit pain à la confiture 101 - 7 *** Corbeille de fruits	Energy balls 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'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 47 - Menu de la maison relais de Mertzig

Dussmann

Lundi 16/11	Mardi 17/11	Mercredi 18/11 Menu Enfants	Jeudi 19/11	Vendredi 20/11
Toast au fromage 101 - 7 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Bouillon de légumes aux petites pâtes 105 - 3 - 6 - 9 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Salade de maïs Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Salade de betteraves rouges aux pommes 7 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Velouté de potiron 6 - 7 - 9 - 10 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12
Plat principal - Hauptgang				
Gnocchi sorrentina 101 - 7 VEGE Carottes persillées 7	Waterzooï de saumon 4 - 7 bio Pommes de terre persillées Poêlée de légumes	Spaghetti sauce bolognaise 105 - 3 Fromage râpé 7 Salade verte	Poulet rôti Semoule 101 Légumes à la provençale	Oeuf au plat 3 VEGE Pommes de terre wedges Mayonnaise - Ketchup - Moutarde 3 - 10 Haricots verts 7
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Yaourt à la myrtille 7 *** Corbeille de fruits	Crème à la vanille 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Banane au chocolat *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Muesli & lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits	Dip's de légumes & grissini 105 - 11 *** Corbeille de fruits	Petit pain au fromage & jus de pommes 101 - 7 - 9 *** Corbeille de fruits	Yaourt à la fraise 7 *** Corbeille de fruits	Muffin nature 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'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 - Menu de la maison relais de Mertzig

Dussmann

Lundi 23/11	Mardi 24/11	Mercredi 25/11	Jeudi 26/11	Vendredi 27/11
Soupe à l'oignon 6 - 7 - 9	Salade Caesar (croûtons & parmesan) 101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10 - 11	Crème de poireaux 6 - 7 - 9	Dip's de légumes sauce fromage blanc & ciboulette 7	Soupe de légumes
Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour
Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12
Plat principal - Hauptgang				
Ragoût de jeune bovin	Bouchée au poisson 101 - 3 - 4 - 7	Gratin de dinkelnudeln sauce tomate 105 - 3 - 7 VEGE	Cordon bleu de poulet pané 101 - 3 - 7	Emincé de boeuf à la Zurichoise 7
Dinkelnudeln 105 - 3	Riz Pilaf 6 - 7 - 9		Purée de pommes de terre 7	Boulgour 101
Brocoli 7	Carottes braisées	Salade verte	Poêlée de légumes	Petits pois
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits	Cookies 101 - 3 - 7	Compote de fruits	Fromage blanc aux fruits 7	Plateau de fruits
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Cake à l'orange 101 - 3 - 7	Tartine grillée au beurre 101 - 102 - 7	Céréales & lait 101 - 102 - 103 - 7	Pavé céréales au miel 101 - 102 - 7	Yaourt à la vanille 7
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'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 - Menu de la maison relais de Mertzig

Dussmann

Lundi 30/11	Mardi 01/12	Mercredi 02/12	Jeudi 03/12 Menu asiatique	Vendredi 04/12
Salade de betteraves, maïs & feta 7 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Soupe de potiron 6 - 7 - 9 - 10 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Feuilleté à la tomate et au fromage 101 - 3 - 7 - 702 - 9 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Soupe chinoise 101 - 6 - 9 - 11 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Coleslaw 3 - 10 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12
Plat principal - Hauptgang				
Colin pané & citron 101 - 4 - 7 Pommes de terre à la vapeur Epinards 7	Kébab végétarien (Emincé végétal, pain flaguette) 101 - 102 - 103 - 6 - 7 VEGE Sauce kebab au fromage blanc 7 Pommes de terre wedges Salade, carotte, chou blanc	Poulet à l'estragon Dinkelnudeln 105 - 3 Chou-fleur & Brocoli 7	Riz cantonais végétarien 3 - 6 - 9 VEGE Wok de légumes asiatiques 101 - 6	Roulade de boeuf sauce brune 3 Pommes de terre à la suédoise Chou rouge
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Yaourt au sucre 7 *** Corbeille de fruits	Smoothie aux fruits *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Gâteau au chocolat 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Crème à la vanille 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Petit pain à la pâte à tartiner Spéculoos® 101 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits	Céréales & lait 101 - 102 - 103 - 7 *** Corbeille de fruits	Muesli & yaourt nature 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits	Pavé céréales au Kiri® 101 - 102 - 7 *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'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 - Menu de la maison relais de Mertzig

Dussmann

Lundi 07/12	Mardi 08/12	Mercredi 09/12 Menu Lux	Jeudi 10/12	Vendredi 11/12
Soupe de carotte 6 - 9	Salade de pois chiches & d'endives aux pommes 10 - 12	Potage lerzebulli (pois cassés) 6 - 7 - 9	Bruschetta tomate - mozzarella 101 - 102 - 103 - 7 - 11	Soupe de légumes
Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour
Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12
Plat principal - Hauptgang				
Emincé de boeuf	Pilons de poulet	Kniddelen mat Speck 101 - 3	Saumon grillé sauce citron 4 - 7	Spaghetti sauce bolognaise aux protéines de soja 105 - 3 - 6
Blé façon pilaf 101 - 6 - 7 - 9	Riz Pilaf 6 - 7 - 9		Purée de pommes de terre 7	Fromage râpé 7
Navets glacés 7	Brocoli 7	Salade de carottes râpées	Poêlée de légumes	Salade verte & maïs
Dessert - Nachtisch				
Clémentine *** Corbeille de fruits	Yaourt nature au coulis de fruits 7 *** Corbeille de fruits	Compote de fruits *** Corbeille de fruits	Tarte à la semoule 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Tartine au beurre & jus de pommes 101 - 102 - 7 *** Corbeille de fruits	Smoothie et galette de riz au chocolat 7 *** Corbeille de fruits	Petit pain au fromage 101 - 7 *** Corbeille de fruits	Dip's de légumes & grissini 105 - 11 *** Corbeille de fruits	Quatre-quart 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'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 - Menu de la maison relais de Mertzig

Dussmann

Lundi 14/12	Mardi 15/12 Menu Grec	Mercredi 16/12	Jeudi 17/12	Vendredi 18/12
Velouté dubarry 6 - 7 - 9	Crème de maïs 6 - 7 - 9	Salade paysanne (croûtons, oeufs durs & champignons) 101 - 102 - 3 - 10 - 12	Bouillon de légumes aux pâtes alphabet 101 - 6 - 9	Salade de pâtes 101 - 10
Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour
Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12
Plat principal - Hauptgang				
Boulettes de légumes aux épices 101 - 3	Gyros de poulet sauce fromage blanc, citron et ciboulette 7 - 10	Limande sauce aneth 4 - 7	Galette de maïs tikka masala 3	Rôti de porc au miel & échalote
Pommes de terre sautées	Pain Pita	Dinkelnudeln 105 - 3	Semoule 101	Duo de boulgour & quinoa 101
Choux de Bruxelles 7	Riz basmati mix	Epinards 7	Brocoli 7	Haricots verts 7
	Salade de chou blanc			
Dessert - Nachtisch				
Corbeille de fruits	Yaourt stracciatella 6 - 7	Plateau de fruits	Brownie 101 - 3 - 7	Banane
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Cake au citron 101 - 3 - 7	Cracotte de Mais / Cacao beurre & confiture 7	Baguette au fromage frais 101 - 103 - 7	Biscotte & compote de fruits 101	Muesli & fromage blanc 101 - 103 - 104 - 6 - 7
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'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 52 - Menu de la maison relais de Mertzig

Lundi 21/12	Mardi 22/12 Raclette	Mercredi 23/12	Jeudi 24/12 Menu de Noël	Vendredi 25/12 St. Etienne / Ferme
Potage de brocoli 6 - 9 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Salade de betteraves, maïs & feta 7 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Soupe de tomates Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	Feuilleté au fromage 101 - 3 - 7 - 702 - 9 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 - 12	
Plat principal - Hauptgang				
Dinkelnudeln 105 - 3 Sauce napolitaine Fromage râpé 7 Salade verte		Saumon grillé 4 Riz basmati mix Poireaux à la crème 7	Cheeseburger (Pain, steak haché de boeuf, tranche de gouda) 101 - 102 - 103 - 7 Mayonnaise - Ketchup - Moutarde 3 - 10 Salade verte, oignon, cornichon 10	
Dessert - Nachtisch				
Crumble à l'ananas 101 - 7 *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Panna Cotta 7 *** Corbeille de fruits	Bûche de Noël 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits	
Collation - Snack				
Cracotte de maïs, beurre & confiture 7 *** Corbeille de fruits	Céréales & lait 101 - 102 - 103 - 7 *** Corbeille de fruits	Cake à l'orange 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits		

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'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