



Menu de la semaine 32 Maison Relais de Mertzig



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Vacances d'été

Menu Italien

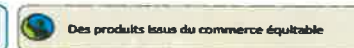
LUNDI 3 août 2020	MARDI 4 août 2020	MERCREDI 5 août 2020	JEUDI 6 août 2020	VENDREDI 7 août 2020
Antipasti aux aubergines 1(Blé)-7	Potage de légumes 7-9-12	Salade coleslaw 7-10-12	Bouillon de légumes et petites pâtes 1(Blé-Epeautre)-3-9	Muffin aux légumes 1(Blé)-3-7-9
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				
... Emincé de porc sauce brune 1(blé)-7	... Râgout de bœuf 1(Blé)-7	... Cordon bleu de volaille non pané 7	... Tomate farcie au blé et aux légumes 1(Blé)-9	... Filet de cabillaud sauce citron 1(Blé)-4
... Semoule de blé 1(blé)	... Pommes de terre persillées 7-12	... Dinkelnudeln 1(Epeautre)-3-7	... Fruits frais	... Riz Basmati
... Poêlée de courgettes 7	... Haricots verts 7	... Epinards 7	... Fruits frais	... Pois mange-tout
... Fruits frais	... Duo de mousse chocolat blanc et chocolat au lait 3-6-7	... Yaourt aux myrtilles 7	... Fruits frais	... Smoothie de fruits de saison

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 :





Menu de la semaine 33 Maison Relais de Mertzig



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Vacances d'été

Menu Luxembourgeois

LUNDI 10 août 2020	MARDI 11 août 2020	MERCREDI 12 août 2020	JEUDI 13 août 2020	VENDREDI 14 août 2020
Bouillon de légumes et petites pâtes 1(Blé-Epeautre)-3-9	Salade de concombre 7-10-12	Pizza à la volaille et aux champignons 1(Blé)-7	Betteraves cuites 7-10-12	Salade grecque 7-10-12
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				
 Kniddelen sauce crème 1(Blé)-3-7 ... Salad'Bar 1-3-6-7-9-10-12 ... Glace 7	Emincé de poulet sauce au curry 1(Blé)-7 ... Pommes de terre 7-12 ... Salade et tomate 7-10-12 ... Melon	Filet de hoki pané 1(Blé)-3-4 ... Riz Basmati ... Poêlée de légumes 9 ... Cookies 1(Blé)-3-6-7	Rôti de veau sauce moutarde 1(blé)-3-7-10 Blé 1(blé) Brocolis Yaourt aux fruits 7	Dinkelnudeln au jambon 1(Epeautre)-3-7 ... Carottes Vichy 7 ... Mousse Tutti Frutti 3-7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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



Menu de la semaine 34 Maison Relais de Mertzig



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Vacances d'été

Menu Italien

LUNDI 17 août 2020	MARDI 18 août 2020	MERCREDI 19 août 2020	JEUDI 20 août 2020	VENDREDI 21 août 2020
Wrap caesar 1(Blé)-3-7	Dip's de légumes sauce tartare bio 3-7-10-12	Potage de légumes et mascarpone bio 7-9-12	Salade composé au blé et légumes 1(Blé)-7-9-10-12	tomate et mozzarella 7-10-12
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				
Türinger sauce moutarde 1(Blé)-7-9-10	Filet de cabillaud sauce hollandaise 3-4-7	Spaghetti à la napolitaine bio 1(Blé-Epeautre)-3	Emincé de bœuf sauce brune 1(Blé)-7	Bouchée à la Reine bio 1(Blé)-3-7
Purée de pommes de terre 7-12	Semoule bio 1(Blé)	Salad'Bar 1-3-6-7-9-10-12	Dinkelnudeln 1(Epeautre)-3-7	Riz Basmati
Brocoli bio	Fondue de poireaux 7	Tiramisu 1(Blé)-3-7	Haricots verts bio 7	Salade et vinaigrette 7-10-12
Compote de pommes	Yaourt à la cerise 7		Cake marbré 1(Blé)-3-6-7	Fruit frais

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Cérieri	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 :

