



# Menu de la semaine 35 Maison Relais de Mertzig



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

Maison Relais Mertzig

## Vacances d'été

### Menu Français

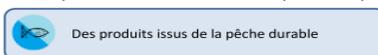
LUNDI 24 août 2020	MARDI 25 août 2020	MERCREDI 26 août 2020	JEUDI 27 août 2020	VENDREDI 28 août 2020
<b>Soupe de tomate au riz</b>  7-12	<b>Salade de betterave rouge et maïs</b>  7-10-12	<b>Salade italienne</b>  7-10-12	<b>Muffin au brocoli</b>  1(Blé)-3-7	<b>Soupe de petits pois</b>  7-12
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				
<b>Pizza au saumon</b>  1(Blé)-4-7	<b>Cordon bleu de porc (non pané)</b>  7	<b>Chicken nuggets façon Mertzig</b>  1(Blé)-3	<b>Ragoût de bœuf aux herbes fraîches</b>  1(Blé)	<b>Fajitas de Quorn, fromage et crudités</b> 
<b>Salad'Bar</b>  1-3-6-7-9-10-12	<b>Gratin de pommes de terre</b>  7-12	<b>Riz Basmati</b> 	<b>Pommes de terre sautées</b>  7-12	<b>Fromage blanc et coulis de fraise</b>  7
<b>Crème à l'abricot</b>  3-7	<b>Petits pois et carottes</b>  7	<b>Poêlée de légumes</b>  9	<b>Tomate provençale</b>  1(Blé)	<b>Plateau de fruits découpés</b>  1(Blé)-3-7-10-12
<b>Fruit frais</b>	<b>Glace</b>  7			

### LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 36



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

Maison Relais Mertzig

## Vacances d'été

### Menu Allemand

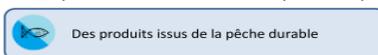
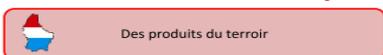
LUNDI 31 août 2020	MARDI 1 septembre 2020	MERCREDI 2 septembre 2020	JEUDI 3 septembre 2020	VENDREDI 4 septembre 2020
<b>Melon au jambon</b>	<b>Soupe de lentilles</b>	<b>Salade d'endives aux pommes</b>	<b>Crème de courgette</b>	<b>Dip's de légumes sauce au fromage blanc</b>
7-12	7-12	7-10-12	7-12	7
<b>ou Salad'Bar du jour -- 1-3-6-7-9-10-12</b>				
*** <b>Escalope de poulet sauce aigre douce</b> 6	*** <b>Filet de colin à l'aneth</b>	*** <b>Emincé de porc sauce au poivre</b>	*** <b>Omelette au fromage</b>	*** <b>Hachis Parmentier (pur bœuf)</b>
*** <b>Riz Basmati</b>	*** <b>Dinkelnudeln</b>	*** <b>Pommes de terre</b>	*** <b>Boulgour</b>	*** <b>Salad'Bar</b>
*** <b>Poêlée de poivrons</b>	*** <b>Epinards à la crème</b>	*** <b>Petits pois</b>	*** <b>Gratin de brocoli</b>	*** <b>Crêpes au sucre</b>
*** <b>Fruits frais</b>	*** <b>Mousse à la fraise</b>	*** <b>Smoothie de fruits de saison</b>	*** <b>Compote pomme banane</b>	*** 1(Blé)-3-7

### LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 37 Maison Relais de Mertzig



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

Maison Relais Mertzig

## Vacances d'été

Menu Grec

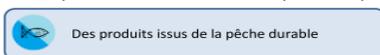
LUNDI 7 septembre 2020	MARDI 8 septembre 2020	MERCREDI 9 septembre 2020	JEUDI 10 septembre 2020	VENDREDI 11 septembre 2020
Salade d'olives vertes et noires, feta 7-10-12	Soupe de carotte au gingembre 7-12	Salade de tomates 7-10-12	Salade de concombre et maïs 7-10-12	Crème de potiron 7-12
ou Salad'Bar du jour - 1-3-6-7-9-10-12				
*** <b>Gyros de volaille</b> sauce au tzatziki 7 *** <b>Pain pita</b> <b>Pâtes grecques</b> 1(Blé) *** <b>Salade, Tomate</b> <b>Oignon</b> *** <b>Yaourt</b> <b>au miel</b> 7	***  <b>Spaghetti</b> sauce bolognaise végétarienne  1(Blé)-3-6 *** <b>Fruit frais</b>	*** <b>Filet de cabillaud</b> <b>pané</b> 1(Blé)-3-4 *** <b>Semoule</b> 1(Blé) *** <b>Chou romanesco</b> *** <b>Tarte aux pommes</b> 1(Blé)-3-7-8(Amande)	*** <b>Emincé de bœuf</b> <b>au paprika</b> 1(Blé) *** <b>Dinkelnudeln</b> 1(Epeautre)-3-7 *** <b>Courgettes sautées</b> 7 *** <b>Fruit frais</b>	*** <b>Bifana de porc</b> *** <b>Let'z Frites</b> *** <b>Salad'Bar</b> 1-3-6-7-9-10-12 *** <b>Panna Cotta</b> <b>au coulis fruits</b> 7

### LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 38 Maison Relais de Mertzig



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

## Rentrée scolaire

### Menu Mexicain

LUNDI 14 septembre 2020	MARDI 15 septembre 2020	MERCREDI 16 septembre 2020	JEUDI 17 septembre 2020	VENDREDI 18 septembre 2020
<b>Salade mexicaine</b> 7-10-12	<b>Crème de légumes bio.</b> 7-12	<b>Salade Caesar</b> 1(Blé)-3-7-10-12	<b>Salade de tomate</b> 7-10-12	<b>Soupe à l'oignon</b> 1(Blé)-7-12
<b>ou Salad'Bar du jour</b> 1-3-6-7-9-10-12				
*** <b>Chili con carne (pur bœuf)</b> 9 *** <b>bio. Riz Basmati</b>	 *** <b>Gnocchis sauce pesto</b> 1(Blé)-3-7-12 *** <b>Mix de légumes bio.</b> 9 *** <b>Fromage blanc au coulis de fruits</b> 7	*** <b>Saumon au four</b> 4 *** <b>Dinkelnudeln</b> 1(Epeautre)-3-7 *** <b>Fenouil bio.</b> 7 *** <b>Pastéis de Nata</b> 1(Blé)-3-7	*** <b>bio. Carré de porc</b> 1(Blé) *** <b>Pommes de terre vapeur</b> 7-12 *** <b>bio. Carotte, céleri et poireau</b> 7-9 *** <b>Plateau de fruits découpés</b>	*** <b>Emincé de veau</b> 1(Blé) *** <b>Semoule bio.</b> 1(Blé) *** <b>Poivrons sautés</b> *** <b>Compote de pomme</b>

### LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	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 39



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

## Maison Relais Mertzig

### Menu Français

LUNDI 21 septembre 2020	MARDI 22 septembre 2020	MERCREDI 23 septembre 2020	JEUDI 24 septembre 2020	VENDREDI 25 septembre 2020
Salade de betterave 7-10-12	Bouillon de légumes	Dip's de légumes et sauce aux herbes 7-10-12	Soupe de pommes de terre 7-12	Salade de poivron aux pommes 7-10-12
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				
Dinkelnudeln sauce tomate et jambon 1(Epeautre)-3-7	Emincé de bœuf 1(Blé)	Omelette 3	Cordon bleu de volaille non pané 7	Filet de poisson au citron 1(Blé)-4
Petits pois et maïs	Letz'Frites	Riz pilaf	Quinoa	Pommes de terre
Fruit frais de saison	Salad'Bar 1-3-6-7-9-10-12	Carottes	Courgettes	Pois gourmands
	Pudding vanille 3-7	Smoothie	Bolo de arroz maison 1(Blé)-3-7	Salade de fruits frais

### LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 40



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »  
**Maison Relais Mertzig**

## Menu Espagnol

LUNDI 28 septembre 2020	MARDI 29 septembre 2020	MERCREDI 30 septembre 2020	JEUDI 1 octobre 2020	VENDREDI 2 octobre 2020
<b>Soupe de carotte</b>	<b>Anti-Pasti</b> (courgette, poivron et aubergine)	<b>Salade de courgettes</b>	<b>Soupe de poisson et croûtons à l'ail</b>	<b>Salade jambon fromage</b>
7-12	7-10-12	7-10-12	1(Blé)-4-7-12	7-10-12
<b>ou Salad'Bar du jour</b> <sup>1-3-6-7-9-10-12</sup>				
<b>Gratin de Quorn et de pommes de terre</b>	<b>Paëlla</b> (Poisson, Riz et légumes)	<b>Saltimbocca de porc</b>	<b>Pilon de poulet</b>	<b>Spaghetti bolognaise</b>
3-7-12		1(Blé)-7	<b>Blé</b>	(pur bœuf) Fromage Rape / Parmesan
<b>Poêlée de légumes</b>	4-9	<b>Purée de pommes de terre</b>	1(Blé)	1(blé)-3-7
9		<b>Brocoli</b>	<b>Carotte</b>	<b>Salad'Bar</b>
<b>Fruit frais de saison</b>	<b>Crème Catalane</b>	<b>Plateau de fruits frais</b>	<b>Tarte au fromage blanc</b>	<b>Fruit frais de saison</b>
	1(blé)-3-7		1(blé)-3-7	1-3-6-7-9-10-12

### LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 :

