



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

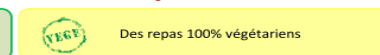
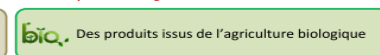
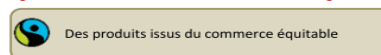
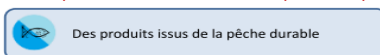
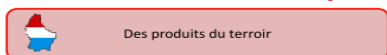
LUNDI 24 août 2020	MARDI 25 août 2020	MERCREDI 26 août 2020	JEUDI 27 août 2020	VENDREDI 28 août 2020
Soupe de tomate au riz 7-12	Salade de betterave rouge et maïs 7-10-12	Salade italienne 7-10-12	Muffin au brocoli 1(Blé)-3-7	Soupe de petits pois 7-12
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12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

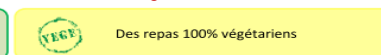
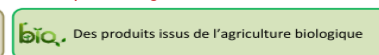
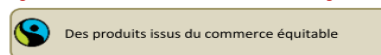
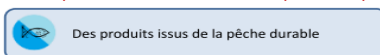
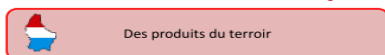
LUNDI 31 août 2020	MARDI 1 septembre 2020	MERCREDI 2 septembre 2020	JEUDI 3 septembre 2020	VENDREDI 4 septembre 2020
Melon au jambon	Soupe de lentilles	Salade d'endives aux pommes	Crème de courgette	Dip's de légumes sauce au fromage blanc
7-12	7-12	7-10-12	7-12	7
ou Salad'Bar du jour -- 1-3-6-7-9-10-12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

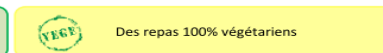
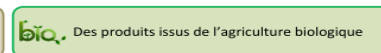
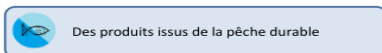
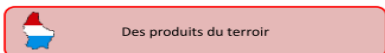
LUNDI 7 septembre 2020	MARDI 8 septembre 2020	MERCREDI 9 septembre 2020	JEUDI 10 septembre 2020	VENDREDI 11 septembre 2020
Salade d'olives vertes et noires, feta 7-10-12	Soupe de carotte au gingembre 7-12	Salade de tomates 7-10-12	Salade de concombre et maïs 7-10-12	Crème de potiron 7-12
ou Salad'Bar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

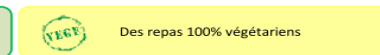
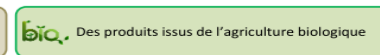
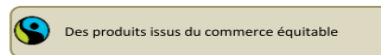
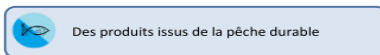
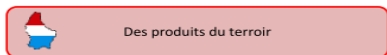
LUNDI 14 septembre 2020	MARDI 15 septembre 2020	MERCREDI 16 septembre 2020	JEUDI 17 septembre 2020	VENDREDI 18 septembre 2020
Salade mexicaine 7-10-12	Crème de légumes bio. 7-12	Salade Caesar 1(Blé)-3-7-10-12	Salade de tomate 7-10-12	Soupe à l'oignon 1(Blé)-7-12
ou Salad'Bar du jour 1-3-6-7-9-10-12	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

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

