

Menu de la semaine 41 Maison Relais de Mertzig



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

Menu Luxembourgeois

LUNDI 5 octobre 2020	MARDI 6 octobre 2020	MERCREDI 7 octobre 2020	JEUDI 8 octobre 2020	VENDREDI 9 octobre 2020
Bouillon de légumes Gemüsebrühe	Carottes Francomtoise Francomtoise Möhren - 7-9	Crêpes au fromage Käse Pfannkuchen - 1(Blé)-3-7	Soupe au potiron Kürbissuppe - 7-9-12	Salade composée de riz Reissalat - 3-7-10-12
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				
Bouchée à la reine 1(Blé)-3-7	Escalope de porc Schweineschnitzel	Filet de colin sauce normande Filet vom Seehecht Normande Sauce 1(Blé)-4-7	Wrap de légumes et fromage Wrap mit Gemüse und Käse - 7-10-12	Bœuf braisé Geschmortes Rindfleisch - 1(Blé)
Letz'Frites Letz'frites	Dinkelnudeln Dinkelnudeln - 1(Epeautre)-3-7	Riz Basmati Basmati-Reis	Pommes de terre grenailles au four Grenaille Ofenkartoffeln	Semoule Couscous - 1(Blé)
Petits pois et carottes Erbsen und Karotten - 7	Gratin de chou-fleur Blumenkohl-Gratin - 1(Blé)-7	Fenouil confit Confit Fenchel - 7-9	Cookies chocolat 1(Blé)-3-6-7	Poêlée de légumes Gebratenes Gemüse - 9
Compote de banane Bananenkompott	Panna cotta au coulis de coing Panna cotta Coulis Quitte - 7	Fruit frais de saison Frisches Obst der Saison	Fruit frais de saison Frisches Obst der Saison	

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 42 Maison Relais de Mertzig



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

Menu Asiatique

LUNDI 12 octobre 2020	MARDI 13 octobre 2020	MERCREDI 14 octobre 2020	JEUDI 15 octobre 2020	VENDREDI 16 octobre 2020
Salade de carottes Karottensalat - 7-10-12	Soupe au pistou Pistou-Suppe - 7-9-12	Brochette Tomate-Mozzarella Tomaten-Mozzarella-Brochette - 7-10-12	Crème de persil Petersiliencreme - 7-9-12	Dip's de légumes et guacamole Gemüsedip und guacamole
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				
*** Poulet au curry Hühnchen-Curry - 1 (Blé)-7 *** Riz pilaf Reis *** Petits pois Erbsen - 7 *** Fromage blanc au sucre Weißzucker Käse - 7	*** Kniddelen sauce crème Kniddelen mit Sahnesauce - 1(Blé)-3-7 *** Ratatouille Ratatouille *** Tarte aux prunes maison Hausgemachter Pflaumenkuchen - 1(Blé)-3-7	*** Rôti Prince Orloff (Porc) Gebratener Prinz Orloff (Schweinefleisch) - 7 *** Pommes de terre sautées Gebratene Kartoffeln - 7-12 *** Haricots verts aux oignons Grüne Bohnen mit Zwiebeln - 7 *** Salade de fruits frais Frischer Fruchtsalat	*** Filet de lieu sauce citron Fischfilet mit Zitronensauce - 1(Blé)-4-7 *** Semoule Couscous - 1(Blé) *** Courgettes Zucchini - 7 *** Brownies Brownies - 1(Blé)-3-6-7-8(Nois)	*** Bœuf sauté façon thaï Rindfleisch Thai-Stil 1(Blé)-6 *** Nouilles sautées Nudeln - 1(Blé)-6 *** Wok de légumes Wok von Gemüse - 6-9 *** Fruit frais de saison Frisches Obst der Saison

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 43 Maison Relais de Mertzig



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

Menu Italien

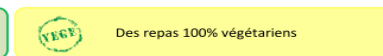
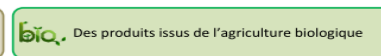
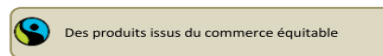
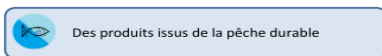
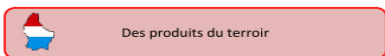
LUNDI 19 octobre 2020	MARDI 20 octobre 2020	MERCREDI 21 octobre 2020	JEUDI 22 octobre 2020	VENDREDI 23 octobre 2020
Potage au potiron  Kürbissuppe - 7-9-12	Feuilleté au fromage Käse Blätterteig - 1(Blé)-3-7	Velouté Dubarry  Velouté Dubarry - 3-7-9-12	Salade grecque Griechischer Salat - 7-10-12	Potage Anti-Gaspillage Suppe Anti-Waste - 7-9-12
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				
*** Ragoût de bœuf  Rindfleisch - 1(Blé)	*** Filet de colin sauce ciboulette  Fischfilet mit Schnittlauchsauce - 1(Blé)-4-7	*** Pizza au salami et à la mozzarella   Pizza mit Salami und Mozzarella - 1(Blé)-7-12	*** Emincé de poulet Geschnittenes Huhn - 1(Blé)	*** Gratin de Dinkeludeln aux 3 fromages  Dinkeludeln - 1(Epeautre)-3-7
*** Letz'Frites  Letz'frites	*** Bulgour  Bulgur - 1(Blé)	*** Salad'Bar Salat'Bar - 1(blé)-3-6-7-9-10-12	*** Riz Basmati  Basmati-Reis	*** Ratatouille Ratatouille
*** Chou vert aux lardons  Kohl mit Speck - 7	*** Epinards Spinat - 7	*** Crème mascarpone - poire et copeaux de chocolat    Mascarpone-Creme - Bire und Schokoladenstückchen - 6-7	*** Courgettes  Zucchini - 7	*** Ratatouille
*** Crumble aux pommes maison   Selbst gemachter Apfelkrümel 1(Blé)-7	*** Fruit frais de saison Frisches Obst der Saison	*** Fruit frais de saison Frisches Obst der Saison	*** Fruit frais de saison Frisches Obst der Saison	*** Corbeille de fruits  Obstkorb

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 44 Maison Relais de Mertzig



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



Menu d'Halloween

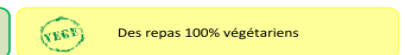
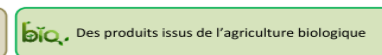
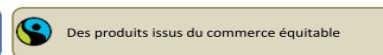
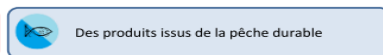
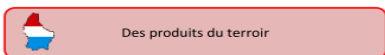
LUNDI 26 octobre 2020	MARDI 27 octobre 2020	MERCREDI 28 octobre 2020	JEUDI 29 octobre 2020	VENDREDI 30 octobre 2020
Potage de carotte Karottensuppe - 7-9-12	Salade de chou rouge Rotkohlsalat - 7-10-12	Crème de potiron Kürbiscreme - 3-7-9-12	Soupe à l'oignon et croûtons Zwiebelsuppe und Croûtons 1(blé)-7	Petites momies mumien aus Würstchen und pizzateig 1(blé)-7
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				
*** Poulet à la basquaise Huhn mit Basquaise *** Purée de pommes de terre Kartoffelpüree - 7-12 *** Petits pois à la française Französische Erbsen - 7 *** Fruit frais de saison Frisches Obst der Saison	*** Emincé de veau aux champignons Kalbgschnetzeltes mit Pilzen - 7 *** Spätzle Spätzle 1(Blé)-3-7 *** Haricots mange-tout aux oignons Bohnen mit Zwiebeln - 7 *** Crème caramel Karamellcreme - 3-7	*** Porc à l'échalote et au miel Schweinefleisch mit Schalotten und Honig *** Gratin dauphinois Gratin Dauphinois - 7-12 *** Tian de courgette Tian der Zucchini - 3-7 *** Plateau de fruits frais Frischer Obststeller	*** Quiche aux légumes et mozzarella Quiche mit frischem Gemüse und Mozzarella 1(blé)-3-7 *** Poêlée de légumes Gemüsepfanne 9 *** Yaourt au coulis de fruits Joghurt mit einer Fruchtmasse 7	*** Chili de potiron au bœuf Feuiges Kürbischilli mit rinderhackfleisch und Kürbis 7 *** Riz bazmati Basmati Reis *** Fantôme de banane au chocolat Bananengeister mit Schokolade 6-7

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 45 Maison Relais de Mertzig



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

Vacances de la toussaint

Menu Asiatique

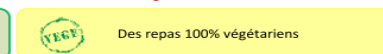
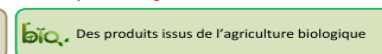
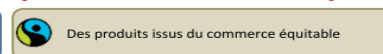
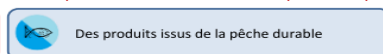
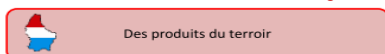
LUNDI 2 novembre 2020	MARDI 3 novembre 2020	MERCREDI 4 novembre 2020	JEUDI 5 novembre 2020	VENREDI 6 novembre 2020
Velouté de champignon Champignonsuppe - 7-9-12	Salade Asia avec légumes Asatischer Salat mit Gemüse 6-9-11	Crème de panais Pastinaksuppe - 7-9-12	Salade Caesar Caesar Salat - 1(Blé)-3-7-10-12	Dips de légumes sauce fromage blanc et ciboulette Gemüsedip mit weißer Käsesauce und Schnittlauch - 7
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				
Boulettes de légumes aux épices Gemüsemehlkloße mit Gewürzen - 3	Poulet à l'asiatique Asiatisches Huhn - 1(blé)-6	Filet de merlu Seehechtfilet - 4	Carré de porc à la moutarde Schweinerückenbraten mit Luxemburger Senfkruste - 1(Blé)-10	Bœuf Stroganoff Stroganoff Rindfleisch -
Patates douces et pois chiches Süßkartoffeln und Kichererbsen	Nouilles sautées au soja Nudeln sautiert mit Soja - 1(Blé)-6	Letz'Frites Letz'frites	Riz pilaf Reis	Pommes de terre vapeur Kartoffeln - 7-12
Crème vanille Vanillecreme - 3-7	Haricots plats Flache Bohnen - 7	Epinards à la crème Spinat mit Sahne - 7	Romanesco Romanesco - 7	Carottes Vichy Vichy-Karotten -
	Fruit frais de saison Frisches Obst der Saison	Gâteau au chocolat Schokoladenkuchen - 1(Blé)-3-6-7	Fromage blanc aux fruits Weißer Käse mit Früchten - 7	Compote de pommes Apfelmus

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 46 Maison Relais de Mertzig



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

Maison Relais Mertzig

Menu Mexicain

LUNDI 9 novembre 2020	MARDI 10 novembre 2020	MERCREDI 11 novembre 2020	JEUDI 12 novembre 2020	VENDREDI 13 novembre 2020
Potage Dubarry Dubarry-Suppe - 7-9-12	Crêpes salées Salzige Pfannkuchen - 1(Blé)-3-7	Tomate - Mozzarella Tomaten - Mozzarella - 7	Potage cultivateur Suppe Bauer - 7-9-12	Salade vosgienne Vogesensalat - 1(Blé)-3-7-10-12
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				
*** Sauté de veau Sautiertes Kalbfleisch - 1(Blé)	*** Filet de hoki pané à la provençale Paniertes Hokifilet Provençal - 1(Blé)-3-4	*** Fajitas mexicaine (pur bœuf) et guacamole Mexikanische Fajitas (reines Rindfleisch) und Guacamole - 9	*** Omelette avec sauce Tomate Omelett mit Tomatensauce- 3-7	*** Emincé de dinde au paprika Geschnittene Türkei mit Paprika - 1(Blé)
*** Pommes de terre sautées Kartoffeln gebraten - 7-12	*** Dinkelnudeln Dinkelnudeln - 1(Epeautre)-3-7	*** Riz Basmati Basmati-Reis	*** Semoule Couscous - 1(Blé)	*** Purée de pommes de terre Kartoffelpüree - 7-12
*** Haricots verts Grüne Bohnen - 7	*** Ratatouille Ratatouille	*** Salade, tomate, oignon Salat, Tomaten, Zwiebeln	*** Légumes sautés Pfannengemüse - 9	*** Jardinière de légumes frais Frischer Gemüse Pflanzler - 9
*** Fruit frais de saison Frisches Obst der Saison	*** Yaourt Berdorfer à la vanille Berdorfer Joghurt mit Vanille - 7	*** Biscuit roulé à la pomme Biskuit gerollt mit Apfel - 1(Blé)-3-7	*** Mousse aux fruits Fruchtcreme - 3-7	*** Salade de fruits frais Frisches Obst der Saison

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 47 Maison Relais de Mertzig



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

Menu Turc

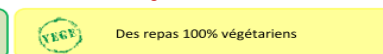
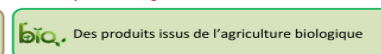
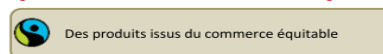
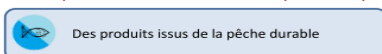
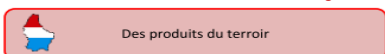
LUNDI 16 novembre 2020	MARDI 17 novembre 2020	MERCREDI 18 novembre 2020	JEUDI 19 novembre 2020	VENDREDI 20 novembre 2020
Potage Crécy Crécy-Suppe - 7-9-12	Salade d'endive aux pommes Apfel Endiviensalat - 7-10-12	Bouillon de volaille et pâtes ABC Geflügelbrühe und Pasta ABC - 1(Blé)	Salade de courgette Zucchiniensalat - 7-10-12	Salade de betterave rouge et maïs Rote Rüben und Mais - 7-10-12
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				
*** Lasagne au saumon Lachslasagne - 1(Blé)-4-7 *** Salad'Bar Salat'Bar - 1(blé)-3-6-7-9-10-12 *** Gâteau marbré Marmorkuchen - 1(Blé)-3-6-7	*** Palette à la diable sauce moutarde à l'ancienne Palette mit Senf-Sauce 1(Blé)-10 *** Pommes de terre persillées Kartoffeln - 7-12 *** Brocoli aux amandes Brokkoli mit Mandeln - 8(Amande) *** Plateau de fruits frais Frischer Obststeller	*** Galette de quinoa et ses légumes Sauce basquaise Galette von Quinoa und sein Gemüse - 9 *** Fromage blanc au miel Weißer Käse mit Honig - 7	*** Gyros de volaille Geflügel Gyros *** Pain Pita Pitabrot - 1(Blé) *** Salade, tomate, oignon Salat, Tomaten, Zwiebeln *** Fruit frais de saison Frisches Obst der Saison	*** Bœuf braisé Geschmortes Rindfleisch - 1(Blé) *** Pommes de terre Wedges au four Wedges Kartoffeln - 1(Blé) *** Navets braisés Geschmorte Rüben *** Milkshake Milkshake - 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 48 Maison Relais de Mertzig



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

Maison Relais Mertzig

Menu Luxembourgeois



LUNDI 23 novembre 2020	MARDI 24 novembre 2020	MERCREDI 25 novembre 2020	JEUDI 26 novembre 2020	VENDREDI 27 novembre 2020
Bouillon de volaille Geflügelbouillon 9	Salade de carotte à l'orange Karottensalat mit Orange	Croque Monsieur Croque Monsieur - 1(blé)-7	Soupe à l'oignon et ses croûtons Zwiebelsuppe und Croutons 1(blé)-7	Taboulé Taboulé - 1(blé)
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				
Kniddelen sauce crème Kniddelen mit Sahnesauce - 1(blé)-3-7	Rôti de veau Orloff sauce soubise Orloff Kalbfleisch Roti mit Soubise Sauce -1(blé)- 7	Emincé de bœuf sauce légère au poivre Rindfleisch in Scheiben geschnitten mit Pfeffersauce - 1(blé)-7	Filet de poisson sauce safranée Fischfilet mit Safransauce - 1(blé)-4	Escalope de volaille au curry Curry-Geflügel 7-10
Salade mixte et vinaigrette Gemischter Salat und Vinaigrette - 7-10-12	Boulogour aux herbes fraîches Bulgur mit frischen Kräutern - 1(blé)	Pommes de terre à la suédoise Schwedische Kartoffeln - 7-12	Rizi Bizi (Riz et légumes) Rizi Bizi (Reis und Gemüse)	Pommes de terre vapeur Kartoffeln - 7-12
Fruits frais Frisches Obst	Purée de potiron Kürbispüree - 7	Chou-fleur à la béchamel Blumenkohl mit Bechamelsauce - 1(blé)-7	Yaourt au miel Joghurt mit Honig - 7	Poêlée de champignons Sautierte Champignons
	Ile flottante Crème anglaise Schwimmende Insel - 3 Englische Sahne - 3-7	Fruits frais Frisches Obst		Crumble aux pommes Apfelkrümel - 1(blé)-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 :



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