



Menu de la semaine 49



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

Maison Relais Mertzig



Menu Asiatique

LUNDI 30 novembre 2020	MARDI 1 décembre 2020	MERCREDI 2 décembre 2020	JEUDI 3 décembre 2020	VENDREDI 4 décembre 2020
Salade de concombre vinaigrette à la moutarde Gurkensalat Senfvinaigrette - 10-12	Crème à l'oseille Creme Sauerampfer - 7	Feuilleté au fromage Käse Blätterteig - 1(blé)-7	Velouté de fenouil Fenchelsuppe - 3-7	Nems de légumes sauce aigre douce Nems von Gemüse süß-saurer Sauce - 1(blé)- 6-11
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				
*** Piccata de volaille sauce parmesan Piccata von Geflügel Parmesansauce - 7	*** Flamme végétarienne Vegetarische Flamme - 1(blé)	*** Spaghetti bolognaise (pur bœuf) Spaghetti Bolognese - 1(blé)-7	*** Sauté de porc Tex Mex Sautiertes Schweinefleisch Tex Mex - 1(blé)-10	*** Filet de poisson aux légumes chinois Fischfilet Chinesisches Gemüse - 4-6
Dinkelnudeln Dinkelnudeln - 1(épeautre)-3-7	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree - 7-12	Salade verte et vinaigrette Grüner Salat und Vinaigrette - 7-10-12	Pomme de terre au four sauce fromage blanc aux herbes Letz'frites	Riz Basmati Basmati-Reis
Flan de céleri Sellerie-Flan - 3-9	Poêlée de poivrons gebratene Paprikaschoten	Fruits frais Frisches Obst	Petits pois à la française Erbsen Französischer Stil	Fruits frais Frisches Obst
Crème vanille Vanillecreme - 3-7	Fromage blanc Weißer Käse - 7		Muffin au chocolat Muffin mit schokolade - 1(blé)-3-6-7	

Collation

Plateau de fruits

Compote de fruits et cracotte au maïs	Tartine au jambon	Crêpes au sucre	Petit pain au gouda ou emmental	Yaourt au miel
	1(blé)-7	1(blé)-3-7	1(blé)-7	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 :





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

Maison Relais Mertzig

Menu de la Saint Nicolas

Menu Italien



LUNDI 7 décembre 2020	MARDI 8 décembre 2020	MERCREDI 9 décembre 2020	JEUDI 10 décembre 2020	VENDREDI 11 décembre 2020
Dip's de légumes et guacamole Dip's von Gemüse und Guacamole - 9	Potage St Germain St Germain Suppe	Salade de chou rouge aux pommes Rotkohlsalat mit Äpfeln - 7-10-12	Pizza forestière (champignons et mozzarella) Waldpizza (Pilze und Mozzarella) - 1 (blé)-7	Salade de concombre, olives et feta Gurkensalat, Oliven und Feta - 7-10-12

ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12

*** Emincé de veau aux champignons Kalbfleisch mit Pilzen - 1 (blé) *** Letz'frites Letz'frites *** Petits pois à la française Erbsen Französischer Stil *** Gâteau au citron Kuchen mit Zitrone - 1 (blé)-3-7	*** Filet de cabillaud sauce citron et aneth Kabeljaufilet Zitronen-Dill-Sauce - 1 (blé)-4 *** Blé aux 4 épices Weizen mit 4 Gewürzen - 1 (blé) *** Carottes persillées Petersilie Möhren - 7 *** Fruits frais Frisches Obst	*** Fricassée de dinde aux légumes d'hiver Türkei Frikassee mit Wintergemüse - 1 (blé) *** Dinkelnudeln Dinkelnudeln - 1 (épeautre)-3-7 *** Fruits frais Frisches Obst	*** Lasagne Ricotta & Epinards Lasagne Ricotta & Spinat - 1 (blé)-7 *** Salade mixte et vinaigrette Gemischter Salat und Vinaigrette - 7-10-12 *** Tiramisu Tiramisu - 1 (blé)-3-7	*** Ragoût de bœuf Fleischtopf - 1 (blé) *** Semoule Grieß - 1 (blé) *** Légumes couscous Couscous-Gemüse - 9 *** Fruits frais Frisches Obst
---	---	---	---	---

Collation

Plateau de fruits

Fromage blanc au coulis de fruits 7	Cookies aux pépites de chocolat (sans fruits à coques) 1 (blé)-3-6-7	Tartine au fromage (brie et gouda) 1 (blé)-7	Galette de riz et plateau de fruits /	Lait et céréales 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

Dussmann Catering s'engage à servir durablement :

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 51 Maison Relais de Mertzig



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

Maison Relais Mertzig



Menu Turque



LUNDI 14 décembre 2020	MARDI 15 décembre 2020	MERCREDI 16 décembre 2020	JEUDI 17 décembre 2020	VENDREDI 18 décembre 2020
Potage Dubarry	Toast aux champignons	Salade grecque	Velouté de navets	Crème de cresson
Dubarry-Suppe - 7	Toast mit Pilzen - 1(blé)-7	Griechischer Salat - 7	Rübencreme - 3-7	Crème Cresson 7
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				
Dinkelnudeln aux 2 saumons	Rôti de porcelet au miel et au thym	Gratin de pâtes aux 3 fromages et ses légumes	Gyros de volaille	Emincé de bœuf sauce poivre
Dinkelnudeln Lachs - 1(épeautre)-3-4-7	Gebratenes Ferkel mit Honig und Thymian	Nudelaufauf 3 Käse und sein Gemüse - 1(blé)-3-7	Geflügel Gyros - 7	Cut into pieces of beef pepper sauce 1(blé)-7
Salade verte et vinaigrette	Pommes de terre vapeur	Crème brûlée	Pain Pita Riz Basmati	Pommes de terre rissolées
Grüner Salat und Vinaigrette - 7-10-12	Kartoffeln - 7-12	Crème Brulee - 3-7	Pita-Brot - 1(blé) Basmati-Reis	Kartoffeln aus dem Gemüse
Yaourt Berdorfer	Haricots verts aux échalotes	Fruits frais	Salade verte, chou blanc, oignons	Purée de potiron
Berdorfer Joghurt - 7	Grüne Bohnen mit Schalotten	Frisches Obst	Grüner Salat, Weißkohl, Zwiebeln	Püree aus Kürbis 7-12
			Fruits frais	Gateau au chocolat
			Frisches Obst	Schokoladenkuchen 1(blé)-3-6-7

Collation

Plateau de fruits

Cake à la vanille	Lait et muesli	Tartine au jambon	Fromage blanc straciaella	Compote de fruits et cracotte au maïs
1(blé)-3-7	1(blé,orge,avoine,épeautre)-7-11	1(blé)-7	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

Dussmann Catering s'engage à servir durablement



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

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

Menu de Noël

LUNDI 21 décembre 2020	MARDI 22 décembre 2020	MERCREDI 23 décembre 2020	JEUDI 24 décembre 2020	VENDREDI 25 décembre 2020
Potage brocoli  Brokkolisuppe - 7	Macédoine de légumes Mazedonien von Gemüse - 3-10-12	Poireaux vinaigrette  Lauch-Vinaigrette - 10-12	 Velouté de patates douces au parmesan Samtig Süsskartoffeln mit Parmesan 7	
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				
 Omelette aux légumes et au fromage Omelett mit Gemüse und Emmentaler - 3-7	*** Blanquette de veau à l'ancienne Kalbfleisch Blanquette - 1(blé)-7	*** Filet de Skrei sauce citron  Fish zitronen sauce 4-7	*** Rôti de porc aux épices de Noël Braten vom Schwein mit weihnachtlichen Gewürzen	<i>Jour férié</i>
Pommes de terre  Kartoffeln - 7-12	*** Duo de quinoa et de boulgour  Duo Quinoa und Bulgur - 1(blé)	 Dinkelnudeln  1(épeautre)-3-7	Pommes de terre croquettes Kartoffeln 1(blé) 	
Salade de fruits frais Frisches Obstsalat	*** Romanesco à l'huile d'olive Romanesco mit Olivenöl	Carottes Vichy  Karotten - 7	 Choux rouge Rotkabis	
	*** Muffins nature 1(blé)-3-7	*** Fruits frais Frisches Obst	 Pommes caramélisées et crème mascarpone Apfel mit Crème Mascarpone 7	

Collation

Plateau de fruits				
Fromage blanc au coulis de fruits  7	Tartine au gruyère ou gouda  1(blé)-7	Céréales et lait  1(blé)-7	Plateau de fruits galette de riz au chocolat 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



Menu de la semaine 52



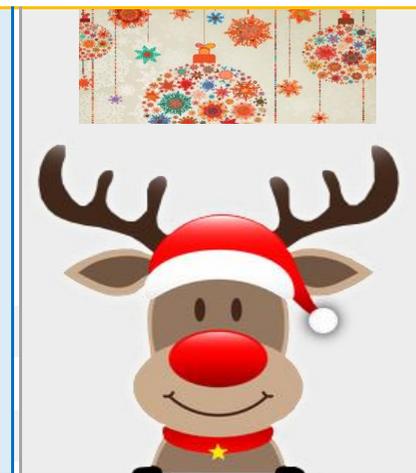
Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Maison Relais Mertzig



Vacances de Noël
Menu de Noël

LUNDI 28 décembre 2020	MARDI 29 décembre 2020	MERCREDI 30 décembre 2020	JEUDI 31 décembre 2020	VENDREDI 1 janvier 2021
FERMEE	FERMEE	FERMEE	FERMEE	FERMEE



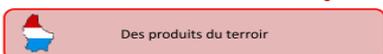
LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

= CHOIX DE L'ENFANT

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 01 Maison Relais de Mertzig



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

Maison Relais Mertzig

Menu Mexicain



LUNDI 4 janvier 2021	MARDI 5 janvier 2021	MERCREDI 6 janvier 2021	JEUDI 7 janvier 2021	VENREDI 8 janvier 2021
Soupe de carottes au lait de coco Suppe und Karotten mit Kokosmilch 12	Salade de chou rouge aux pommes Rotkohl mit Äpfeln 7-10-12	Crème de brocoli Brokkoli-Creme - 7	Salade Caesar Caesar-Salat - 1(blé)-3-7-10-12	Velouté de poireaux Lauchcreme - 3-7
ou Salad'Bar du jour - Salat/Bar - 1-3-6-7-9-10-12				
Emincé de bœuf Geschnetzeltes vom Rind 1(blé)	Saumon au four sauce curry Lachs im Ofen Curry Sauce 1(blé)-4-7	Wrap de poulet Tex Mex Hühnchen-Wrap Tex Mex - 1(blé)-7-10	Spaghetti carbonara Spaghetti carbonara - 1(blé)-3-7	Gnocchis sauce pesto rosso Gnocchi - 1(blé)-3-7 Pesto Rosso-Sauce
Pommes de terre Wedges Kartoffeln Wedges 1(blé)	Riz basmati Basmati-Reis	Quinoa Quinoa	Salade mixte et vinaigrette Gemischter Salat und Vinaigrette - 7-10-12	Haricots beurre aux oignons Butterbohnen mit Zwiebeln
Petits pois et oignons Erbsen und Zwiebeln	Aubergines sautées Gebratene Auberginen	Poêlée mexicaine Mexikanischer Pfanne	Fruits frais Frisches Obst	Galette des rois Galette des rois 1(blé)-3-7-8(amande)
Salade de fruits Obstsalat	Compote de fruits et spéculoos Kompott aus Früchten oder Nüssen und Spekulationen 1(blé)-6	Fromage blanc au coulis de fruits Weißer Käse mit Fruchtcoulis - 7		

Collation

Corbeille de fruits

Yaourt aux fruits 7	Bio muesli chocolat et lait 1(blé)-7	Tartine au salami 1(blé)-7	Génoise à la confiture 1(blé)-3-7	Compote de fruits et cracotte à la confiture (abricot, framboise) 1(blé)
-------------------------------	--	--------------------------------------	---	--

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

Dussmann Catering s'engage à servir durablement :



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 02 Maison Relais de Mertzig



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

Maison Relais Mertzig



Menu Mexicain



LUNDI 11 janvier 2021	MARDI 12 janvier 2021	MERCREDI 13 janvier 2021	JEUDI 14 janvier 2021	VENDREDI 15 janvier 2021
Croque Monsieur 1(blé)-7	Bouillon de légumes aux vermicelles Gemüsebrühe mit Fadennudeln - 1(blé)	Salade de betteraves cuites et maïs gekochter Rübensalat und aber - 7-10-12	Crème de maïs Maiscreme - 7	Salade d'endives aux pommes Apfel Endiviensalat - 7-10-12
ou Salad'Bar du jour - Salat'bar - 1-3-6-7-9-10-12				
Filet de cabillaud aux petits légumes Kabeljaufilet mit kleinem Gemüse - 4	Emincé de bœuf façon bourguignonne Rindsgeschnetzeltes bourguignonne - 1(blé)	Epaule de veau braisée aux petits oignons Kalbfleisch mit Zwiebeln geschmort - 1(blé)	Enchiladas végétariens aux haricots rouges Vegetarisch Enchiladas mit roten Bohnen 1(blé)	Escalope de poulet et légumes à la basquaise
Blé façon pilaf Ebly - 1(blé)	Dinkelnudeln Dinkelnudeln - 1(épeautre)-3-7	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree - 7-12	Riz basmati Basmati-Reis	Letz'frites
Potiron Kürbis	Brocoli aux amandes Brokkoli mit Mandeln - 7-8(amande)	Carottes au beurre et au persil Karotten mit Butter und Petersilie - 7	Crème de mangue et limette Mango-Creme und Limette - 3-7	Salade de fruits frais Frisches Obstsalat
Clémentine Clementine	Cake à l'orange Orangenkuchen - 1(blé)-3-7	Ananas frais Ananas frais		

Collation

Plateau de fruits

Tartine au fromage (emmental et brie) 1(blé)-7	Yaourt au coulis de fruits 7	Tartine à la pâte à tartiner 1(blé)-3-6-7-8(noisette)	Plateau de fruits et galette de riz /	Gauffre 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 :

- 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 03 Maison Relais de Mertzig



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

Maison Relais Mertzig



Menu Italien

LUNDI 18 janvier 2021	MARDI 19 janvier 2021	MERCREDI 20 janvier 2021	JEUDI 21 janvier 2021	VENDREDI 22 janvier 2021
Potage de carottes au cumin Karottensuppe mit Kreuzkümmel - 7	Focaccia Focaccia - 1(blé)	Soupe de légumes Gemüsesuppe - 7	Dip's de légumes sauce au fromage blanc Dips Gemüse Sauce weißen Käse - 7-9	Coleslaw Coleslaw - 3-7-10-12
ou Salad'Bar du jour - Salat'bar - 1-3-6-7-9-10-12				
Filet mignon de porc rôti au thym et au miel Schweinefilet mit Honig und Thymian	Dinkelnudeln au colin et saumon sauce tomate Dinkelnudeln mit Seehecht und Lachs, Tomatensauce 1(épeautre)-3-4-7	Flammekueche aux légumes et à l'emmental Flammekueche mit Gemüse und Emmentaler 1(blé)-7	Goulash de bœuf Rindergulasch - 1(blé)	Grillwurst sauce moutarde Grillwurst Senfsauce - 10
Boullgour au bouillon épicé Bulgur mit scharfer Brühe - 1(blé)	Poêlée de légumes Gemüse - 9	Riz Basmati Basmati-Reis	Blé Ebyl - 1(blé)	Quartiers de pommes de terre au romarin Kartoffel Rosmarin Nachbarschaft - 7-12
Haricots verts aux échalotes Grüne Bohnen mit Schalotten - 7	Compote de poire Birnenkompott	Petits pois à la française Französische Erbsen - 7	Navets glacés Speiserüben	Chou frisé aux lardons kale mit Speck
Yaourt Berdorfer au miel Berdorfer Joghurt mit Honig - 7		Panna cotta au coulis de fruits rouges Panna Cotta mit roten Früchten Coulis - 7	Salade d'orange et citron Orangen- und Zitronensalat	Cookies au chocolat SchokoladenCookies - 1(blé)-3-6-7

Collation

Plateau de fruits

Brioche 1(blé)-3-7	Tartine à la confiture (abricot, framboise) 1(blé)-7	Compote de fruits galette de riz au chocolat 6-7	Tartine au jambon 1(blé)-7	Fromage blanc au coulis de 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 :

