

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


Semaine Spéciale Fairtrade 

*Menu Français*

LUNDI 3 mai 2021	MARDI 4 mai 2021	MERCREDI 5 mai 2021	JEUDI 6 mai 2021	VENDREDI 7 mai 2021
<b>Salade de tomate</b>  Tomatensalat - 7-10-12	<b>Potage Crécy (Carotte)</b>  Crécy-Suppe (Karotte) - 1(blé)-7-9-12	<b>Baguette jambon - fromage gratinée</b>  1(blé)-7	<b>Dips de légumes sauce crème - ciboulette</b>  Gemüsedips Sahnesauce und Schnittlauch - 7-9	<b>Soupe de courgette</b>  Zucchini-suppe - 7-9-12

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

**Menu du jour**

<p><b>Wäinzoossiss sauce moutarde</b> Wäinzoossiss Sensauce - 1(blé)-10</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b> Kartoffelpüree - 7-12</p> <p><b>Chou romanesco</b> Kohl Romanesco</p> <p><b>Fruits frais</b> Frisches Obst</p>	<p> <b>Omelette nature</b> Omelett - 3</p> <p><b>Quinoa</b>  Quinoa</p> <p><b>Haricots sabre</b> Schwertbohne</p> <p><b>Mousse au chocolat</b>  Schokoladenmousse - 3-6-7</p>	<p><b>Emincé de bœuf sauce forestière</b> Geschnittenes Rindfleisch mit Waldsauce 1(blé)</p> <p><b>Dinkelnudeln</b> Dinkelnudeln - 1(épeautre)-3</p> <p><b>Brocoli</b> Brokkoli</p> <p><b>Fraises</b> Erdbeeren</p>	<p><b>Fish burger Petit pain au sésame</b> Fisch burger - 1(blé)-3-4-11</p> <p><b>Pommes de terre Wedges</b> Wedges Kartoffeln - 1(blé)</p> <p><b>Crudités (Salade, tomate, oignon, cornichon)</b> Gemüse (Salat, Tomaten, Zwiebel, Gewürzgurke) - 10</p> <p><b>Compote de fruits</b> Obstkompott</p>	<p><b>Escalope de poulet sauce au curry</b> Truthahnschnitzel Currysauce - 1(blé)</p> <p><b>Semoule</b> Couscous - 1(blé)</p> <p><b>Petits pois aux oignons</b> Erbsen mit Zwiebeln - 7</p> <p><b>Cookies</b>  Cookies - 1(blé)-3-6-7</p>
---	--	---	---	--

**Collation**

**Corbeille de fruits**

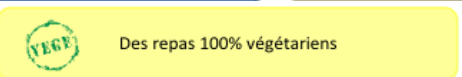
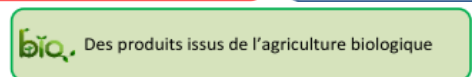
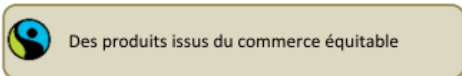
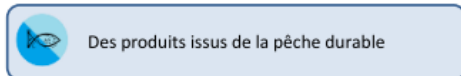
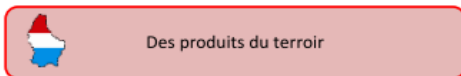
<p><b>Yaourt aux fruits</b> Joghurt mit Früchten - 7</p>	<p><b>Muëli chocolat et lait</b> Schokolade muëсли und Milch - 1(blé)-7</p>	<p><b>Génoise à la confiture</b> Biskuitkuchen mit Marmelade - 1(blé)-3-7</p>	<p><b>Tartine au salami</b> Salami Toast - 1(blé)-7</p>	<p><b>Biscotte et compote de fruits</b> Zwieback und Obstkompott - 1(blé)</p>
--	---	---	---	---

**LÉGENDE DES ALLERGÈNES**

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! »**  
Semaine Spéciale Fairtrade 

LUNDI 10 mai 2021	MARDI 11 mai 2021	MERCREDI 12 mai 2021	JEUDI 13 mai 2021	VENDREDI 14 mai 2021
<b>Bouillon de légumes et petites pâtes</b> <small>Gemüsebrühe und kleine Nudeln 1(blé-épeautre)-9</small>	<b>Betterave rouge et maïs</b> <small>Rote Beete und Mais - 7-10-12</small>	<b>Velouté de brocoli</b> <small>Brokkolisuppe - 7-9-12</small>		<b>Burger Tomate - Courgette</b> <small>Hamburger Tomaten-Zucchini</small>

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

**Menu du jour**

 <p><b>Tarte aux légumes de printemps et fromage frais</b> <small>Gemüsekuchen vom Frühling und Frischer Käse - 1(blé)-7</small></p> <p><b>Fromage blanc au coulis de fruit</b> <small>Weißer Käse mit Fruchtcoulis - 7</small></p>	<p><b>Spaghetti sauce carbonara</b> <b>Fromage râpé</b> <small>Spaghetti Carbonara Geriebener Käse - 1(blé)-3-7</small></p> <p><b>Salade verte et vinaigrette</b> <small>Grüner Salat und Vinaigrette - 7-10-12</small></p> <p><b>Plateau de fruits découpés</b> <small>geschnittenes Obst</small></p>	<p><b>Ragoût de bœuf</b> <small>Fleischeintopf - 1(blé)</small></p> <p><b>Pomme de terre au four</b> <small>Gebackene Kartoffel</small></p> <p><b>Poêlée de légumes</b> <small>Gebratenes Gemüse</small></p> <p><b>Muffins à la banane</b>  <small>Bananen Muffins - 1(blé)-3-7</small></p>	<b>FERIE</b>	<p><b>Blanquette de cabillaud</b> <small>Blanquette vom Fisch - 1(blé)-4-7</small></p> <p><b>Dinkelnudeln</b> <small>Dinkelnudeln - 1(épeautre)-3</small></p> <p><b>Carottes</b> <small>Karotten - 7</small></p> <p><b>Crème vanille</b> <small>Vanillecreme - 3-7</small></p>
--	--	--	--------------	--

**Collation**

**Corbeille de fruits**

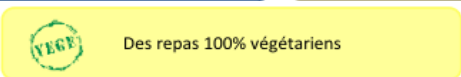
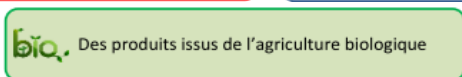
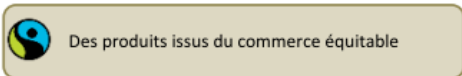
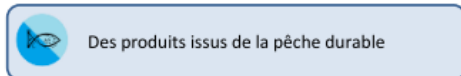
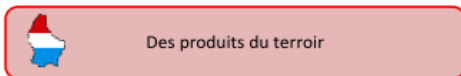
<p><b>Galette de riz et jus de pommes</b> <small>Reiskuchen und Apfelsaft</small></p>	<p><b>Tartine à la pâte à tartiner</b> <small>1(blé)-3-6-7-8(noisette)</small></p>	<p><b>Petit pain au fromage</b> <small>Käsetoast - 1(blé)-7</small></p>	<p><b>Gâteau au yaourt</b> <small>Joghurt-Kuchen - 1(blé)-3-7</small></p>
---	--	---	---

**LÉGENDE DES ALLERGÈNES**

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 20 Maison Relais de Mertzig



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

## Menu Luxembourgeois

LUNDI 17 mai 2021	MARDI 18 mai 2021	MERCREDI 19 mai 2021	JEUDI 20 mai 2021	VENDREDI 21 mai 2021
<b>Salade de carotte</b>  Karottensalat - 7-10-12	<b>Bouneschlupp</b>  Bouneschlupp - 7-9-12	<b>Anti pasti (poivron, courgette et aubergine marinés)</b>  -	<b>Salade de céleri aux pommes</b>  Selleriesalat mit Äpfeln - 7-9-10-12	<b>Potage de légumes</b>  Gemüsesuppe - 7-9-12
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

## Menu du jour

<b>Bœuf aux oignons</b>  Rindfleisch mit Zwiebeln - 1(blé)	<b>Bouchée à la reine</b>  Königinpastete - 1(blé)-3-7	<b>Filet de limande et crumble aux herbes</b>  Fischfilet und Kräuterbrösel 1(blé)-4	<b>Œuf dur sauce béchamel</b>  Hartes Ei mit Bechamelsauce 1(blé)-3-6	<b>Mijoté de jeune bovin</b>  Junger Rindfleischintopf
<b>Boulgour</b>  Bulgur - 1(blé)-9	<b>Pommes de terre sautées</b>  Bratkartoffeln - 7-12	<b>Riz Basmati</b>  Basmati-Reis	<b>Dinkelnudeln</b>  Dinkelnudeln - 1(épeautre)-3	<b>Risotto de blé aux petits légumes</b>  Weizen-Risotto mit Gemüse - 1(blé)-9
<b>Chou-fleur</b>  Blumenkohl - 7	<b>Petits pois</b>  Erbsen - 7	<b>Flan d'asperge</b>  Spargel Torte - 3-7	<b>Epinards à la crème</b>  Spinat mit Sahne - 7	<b>Smoothie</b>  Frisches Obst
<b>Fruits frais</b>  Frisches Obst	<b>Yaourt au miel</b>  Honig-Joghurt - 7	<b>Plateau de fruits découpés</b>  Geschnittenes Obst	<b>Panna Cotta au coulis de mangue</b>  Panna Cotta mit Mango-Coulis - 7	
<b>Collation</b>				

## Corbeille de fruits

<b>Céréales et lait</b>  Getreide und Milch - 1(blé)-7	<b>Biscuit sec et compote de fruits</b>  Trockener Keks und Obstkompott 1(blé)-3-7	<b>Yaourt aux fruits</b>  Joghurt mit Früchten - 7	<b>Gâteau au chocolat</b>  Schokoladenkuchen - 1(blé)-3-6-7	<b>Tartine à la confiture</b>  Marmeladentost - 1(blé)-7
--	---	--	---	--

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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



Vacances de la Pentecôte



Menu de la semaine 21  
Maison Relais de Mertzig



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

Menu Asiatique

LUNDI 24 mai 2021	MARDI 25 mai 2021	MERCREDI 26 mai 2021	JEUDI 27 mai 2021	VENDREDI 28 mai 2021
	<b>Dip's de légumes et guacamole</b> <small>Dip's von Gemüse und Guacamole - 9</small>	<b>Potage d'asperges luxembourgeoises</b> <small>Spargelsuppe - 7-9-12</small>	<b>Salade de chou et sésame</b> <small>Chinakohlsalat - 7-10-11-12</small>	<b>Potage de maïs</b> <small>Maissuppe - 7-9-12</small>

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

Menu du jour

FERIE	<b>Lasagne au saumon</b> <small>Fisch-Lasagne - 1(blé)-4-7</small>	<b>Chili sin carne au Quorn</b> <small>Chili sin carne mit Quorn - 3</small>	<b>Emincé de poulet tandoori</b> <small>Geschnittenes Tandoori-Huhn - 1(blé)</small>	<b>Hamburger (pur bœuf)</b> <small>Hamburger (Reines Rind) - 1(blé)-10-11</small>
	<b>Fenouil</b> <small>Fenchel</small>	<b>Riz Basmati</b> <small>Basmati-Reis</small>	<b>Quinoa</b> <small>Quinoa</small>	<b>Frites luxembourgeoises</b> <small>Fritten</small>
	<b>Plateau de fruits découpés</b> <small>geschnittenes Obst</small>	<b>Poêlée d'aubergines</b> <small>Gebratene Auberginen</small>	<b>Haricots beurre aux échalotes</b> <small>Butterbohnen mit Schalotten</small>	<b>Crudités (Salade, tomate, oignon, cornichon)</b> <small>Gemüse (Salat, Tomaten, Zwiebel, Gewürzgurke) - 10</small>
		<b>Yaourt au coulis de fruits</b> <small>Joghurt mit Fruchtcoulis - 7</small>	<b>Gâteau à la banane</b> <small>Bananenkuchen - 1(blé)-3-7</small>	<b>Fruits frais</b> <small>Frisches Obst</small>

Collation

Corbeille de fruits

	<b>Tartine au fromage</b> <small>Käsetoast - 1(blé)-7</small>	<b>Quatre-quart</b> <small>Kuchen - 1(blé)-3-7</small>	<b>Biscotte et compote de fruits</b> <small>Zwieback und Obstkompott - 1(blé)</small>	<b>Crème vanille</b> <small>Vanillecreme - 3-7</small>
--	--	---	--	---

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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