



# Menu de la semaine 22 Maison Relais de Mertzig




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

## Menu Italien

LUNDI 31 mai 2021	MARDI 1 juin 2021	MERCREDI 2 juin 2021	JEUDI 3 juin 2021	VENDREDI 4 juin 2021
<b>Salade de carotte</b> Karottensalat - 7	<b>Bouillon de légumes et petites pâtes</b> Gemüsesuppe und kleine Nudeln - 1(blé-épeautre)-3-9	<b>Salade de chèvre chaud et son toast</b> Warmer Ziegenkäsesalat und sein Toast - 1(blé)-3-7-10-12	<b>Cake mozzarella</b> Mozzarella-Kuchen - 1(blé)-3-7	<b>Velouté de légumes</b> Glatte Gemüsesuppe - 9
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

## Menu du jour

<b>Ragoût de jeune bovin</b> Eintopf von Jungvieh - 1(blé)-7	 <b>Galette de quinoa et petits pois</b> Quinoa und Erbsenpfannkuchen weißer Käsesauce und Schnittlauch - 1(blé)-3-7	<b>Bœuf braisé</b> Geschmortes Rindfleisch - 1(blé)-10	<b>Escalope de poulet à la parmigiana gratinée</b> Hühnerbrust mit Parmigiana überbacken 1(blé)-7	<b>Saumon au citron</b> Zitronen-Lachs - 4-7
<b>Pommes de terre grenaille rôties</b> Geröstete Kartoffeln - 12	<b>Sauce fromage blanc ciboulette</b> Gemüse Brunoise - 9	<b>Pommes de terre sautées</b> Gebratene Kartoffeln - 12	<b>Tagliatelle</b> Dinkelnudeln - 1(épeautre)-3	<b>Duo de riz aux herbes</b> Reisduo mit Kräutern
<b>Tomate à la provençale</b> Provenzalische Tomate - 1(blé)-7	<b>Brunoise de légumes</b> Yaourt à la myrtille Blaubeerjoghurt - 7	<b>Poêlée de poivrons</b> Gebratene Paprika	<b>Courgette</b> Zucchini	<b>Haricots plats</b> Flache Bohnen
<b>Duo de melon</b> Melon Duo		<b>Plateau de fruits</b> Obststeller	<b>Amaretti</b> 1(blé)-3-8(amande)	<b>Milkshake aux fruits rouges</b> Milchshake mit roten Früchten - 7

## Collation

## Corbeille de fruits

<b>Céréales et lait</b> Getreide und Milch - 1(blé)-7	<b>Petit pain à l'emmental</b> Emmentaler Brot - 1(blé)-7	<b>Brioche aux pépites de chocolat</b> Schokoladenstück Brioche - 1(blé)-3-6-7	<b>Bruschetta tomate - basilic</b> Tomaten-Basilikum-Bruschetta - 1(blé)	<b>Compote de fruit et biscotte</b> Obstkompott und Toast - 1(blé)
--	--	---	---	---

## 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



# Menu de la semaine 23 Maison Relais de Mertzig



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

LUNDI 7 juin 2021	MARDI 8 juin 2021	MERCREDI 9 juin 2021	JEUDI 10 juin 2021	VENDREDI 11 juin 2021
<b>Melon au jambon</b>  Melone mit Schinken	<b>Salade de tomate au basilic</b>  Tomatensalat mit Basilikum - 12	<b>Œuf mimosa</b>  Mimosenei - 3-10-12	<b>Soupe de légumes</b>  Gemüsesuppe - 1(blé)-9	<b>Taboulé</b>  Taboulé - 1(blé)-12

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

## Menu du jour

<b>Navarin d'agneau</b>  Lammeintopf - 1(blé)	<b>Rôti de porc sauce charcutière</b>  Schweinebraten mit Charcutière-Sauce - 7	<b>Pizza margherita</b>  Pizza Margherita - 1(blé)-7	<b>Cabillaud meunière</b>  Kabeljau meunière - 1(blé)-4-7	<b>Cheeseburger de jeune bovin</b>  Jungvieh Cheeseburger - 1(blé)-3-7
<b>Pommes de terre vapeur</b>  Gedämpfte Kartoffeln - 12	<b>Semoule</b>  Grieß - 1(blé)	<b>Salade romaine</b>  Römersalat - 3-10-12	<b>Riz Basmati</b>  Basmati-Reis	<b>Frites luxembourgeoises</b>  Pommes aus Luxemburg
<b>Julienne de légumes</b>  Gemüse Julienne - 9	<b>Haricots verts</b>  Grüne Bohnen	<b>Plateau de fruits</b>  Obstteller	<b>Carottes braisées au thym</b>  Geschmorte Karotten mit Thymian	<b>Petits pois</b>  Erbsen
<b>Yaourt à la cerise</b>  Kirschjoghurt - 7	<b>Charlotte à la framboise</b>  Himbeer Charlotte - 1(blé)-3-7		<b>Soupe de fraise à la menthe</b>  Erdbeer-Minz-Suppe	<b>Smoothie</b>  -

## Collation

## Corbeille de fruits

<b>Sablés au chocolat</b>  Schokoladen-Kurzkuchen - 1(blé)-3-6-7	<b>Petit pain et pâte à tartiner Spéculoos®</b>  1(blé)-3-6-7	<b>Dip's de légumes</b>  Gemüsedips - 7	<b>Tartine duo de pâte à tartiner salée</b>  1(blé)-10	<b>Fromage blanc et muesli au chocolat</b>  weißer Käse und Schokolade Müesli - 1(blé)-6-7
--	---	---	--	--

## 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



# Menu de la semaine 24 Maison Relais de Mertzig



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

## Menu Japonais

LUNDI 14 juin 2021	MARDI 15 juin 2021	MERCREDI 16 juin 2021	JEUDI 17 juin 2021	VENDREDI 18 juin 2021
<b>Salade Caesar au poulet</b>  Chicken Caesar Salad - 1(blé)-3-7-10-12	<b>Bruschetta de tomates séchées et poivrons</b>  Sonnengetrocknete Tomaten und Paprika Bruschetta - 1(blé)-7-12	<b>Salade chou blanc, carottes et graines de sésame</b>  Weißkohlsalat, Karotten und Sesam - 10-11-12	<b>Soupe de maïs</b>  Suppenmais - 1(blé)	<b>Dip's de légumes</b>  Gemüsedips - 7
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

## Menu du jour

<b>Sauté de bœuf à la coriandre</b>  Rindfleisch mit Koriander - 1(blé)	<b>Colin à la provençale</b>  Provenzaler Seehecht - 4	<b>Côte de porc Tonkatsu</b>  Tonkatsu Schweinekotelett - 1(blé)-3-7	<b>Escalope de poulet</b>  Hühnerbrust - 1(blé)	<b>Tortellini 4 fromages sauce napolitaine</b>  4 Käsetortellini mit neapolitanischer Sauce 1(blé)-3-7
<b>Dinkelnudeln</b>  Dinkelnudeln - 1(épeautre)-3	<b>Boullgour</b>  Bulgur - 1(blé)	<b>Riz</b>  Reis	<b>Pommes de terre rôties</b>  Geröstete Kartoffeln	<b>Salade verte</b>  Grüner Salat - 3-10-12
<b>Courgettes</b>  Zucchini	<b>Chou braisé</b>  Geschmorter Kohl	<b>Poêlée de légumes au soja</b>  Soja-Gemüse-Sauté - 6	<b>Galette de légumes</b>  Gemüsepfannkuchen - 1(blé)-3	<b>Duo de melon</b>  Melon Duo
<b>Yaourt stracciatella</b>  Stracciatella Joghurt - 6-7	<b>Plateau de fruits</b>  Obsteller	<b>Kasutera</b>  1(blé)-3-7	<b>Crème brûlée</b>  Crème Brûlée - 3-7	

## Collation

<b>Crêpes au sucre</b>  Pfannkuchen mit Zucker - 1(blé)-3-7	<b>Petit pain au lyoner</b>  Brötchen mit Lyoner - 1(blé)-7-10	<b>Yaourt grec aux morceaux de fraises</b>  Griechischer Joghurt mit Erdbeerstücke - 7	<b>Tartine de pain et tranche de gouda</b>  Brotscheibe und Scheibe Gouda - 1(blé)-7	<b>Petit pain au lait et jus de pommes</b>  Brötchen und Apfelsaft - 1(blé)-3-7
---	--	--	--	---

## 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



Menu de la semaine 25  
Maison Relais de Mertzig



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

Menu Luxembourgeois

LUNDI 21 juin 2021	MARDI 22 juin 2021	MERCREDI 23 juin 2021	JEUDI 24 juin 2021	VENDREDI 25 juin 2021
<b>Sablés au parmesan</b>	<b>Velouté de carottes</b>		<b>Tartine de jambon cru</b>	<b>Salade de concombre</b>
Shortbread Parmesan - 1(blé)-3-7	Karottencremesuppe - 1(blé)-7		Roher Schinken Toast - 1(blé)-7	Gurkensalat - 7-12

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

Menu du jour

<b>Filet de saumon</b>	<b>Blésotto de jeune bovin et champignons</b>	<b>FERIE</b>	<b>Grillwurst</b>	<b>Spaghetti bolognaise au Quorn®</b>
Lachsfilet - 1(blé)-4-7	Jungvieh Blésotto und Pilze - 1(blé)-7		Grillwurst - 7-9-10	Spaghetti Bolognese mit Quorn® - 1(blé)-3-7
<b>Semoule</b>	<b>Chou-fleur au cumin</b>		<b>Frites luxembourgeoises</b>	<b>Salade verte</b>
Griess - 1(blé)	Blumenkohl mit Kreuzkümmel		Pommes aus Luxemburg	Grüner Salat - 3-10-12
<b>Brocoli</b>	<b>Milkshake Spéculoos®</b>		<b>Salade de carotte</b>	<b>Compote de fruits</b>
Brokkoli	Speculoos® Milchshake - 1(blé)-3-6-7	<b>Fromage blanc au miel</b>	Obstkompott	
<b>Plateau de fruits</b>		Weißkäse mit Honig - 7		
Obsteller				

Collation

Corbeille de fruits

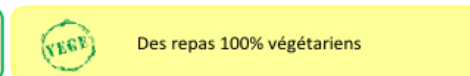
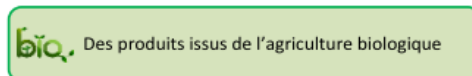
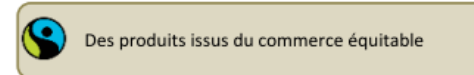
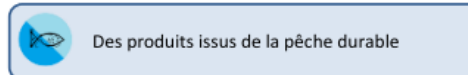
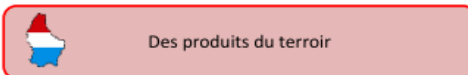
<b>Yaourt à la vanille</b>	<b>Tartine au fromage frais et légumes</b>		<b>Gaufre chantilly et fraises luxembourgeoises</b>	<b>Liégeois au chocolat</b>
Vanille Joghurt - 7	Toast mit Frischkäse und Gemüse - 1(blé)-7		Chantilly Waffel und luxemburgische Erdbeeren - 1(blé)-3-7	Schokolade Liegeois - 1(blé)-3-6-7

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 :





# Menu de la semaine 26 Maison Relais de Mertzig



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

## Menu Mexicain

LUNDI 28 juin 2021	MARDI 29 juin 2021	MERCREDI 30 juin 2021	JEUDI 1 juillet 2021	VENDREDI 2 juillet 2021
<b>Melon</b>  Melone	<b>Salade de pommes de terre</b>  Kartoffelsalat - 3-10-12	<b>Nachos (guacamole, salsa rouge)</b>  Nachos (Guacamole, rote Salsa) - 1(blé)-7	<b>Potage de courgette</b>  Zucchini-suppe - 1(blé)	<b>Salade de betterave et feta</b>  Rüben-Feta-Salat - 7-12
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

## Menu du jour

<b>VEGF</b>	<b>Galette de tofu</b>  Tofu-Pastetchen - 1(blé)-3-6	<b>Ragoût de jeune bovin</b>  Eintopf von Jungvieh - 1(blé)	<b>Fajitas de poulet</b>  Hühnchen Fajitas - 1(blé)-3	<b>Emincé de bœuf sauce chasseur</b>  Geschnittenes Rindfleisch mit Jägersauce - 1(blé)-7	<b>Filet de limande aux petits légumes</b>  Fisch mit mit kleinem Gemüse - 4-7
	<b>Pommes de terre vapeur</b>  Gedämpfte Kartoffeln - 12	<b>Boullgour</b>  Bulgur - 1(blé)	<b>Riz rouge</b>  roter Reis	<b>Dinkelnudeln</b>  Dinkelnudeln - 1(épeautre)-3	<b>Pommes de terre sautées</b>  Gebratene Kartoffeln - 12
	<b>Salade verte</b>  Grüner Salat - 3-10-12	<b>Duo de courgettes</b>  Zucchini-Duo	<b>Epi de maïs grillé</b>  Gegrillte Maiskolben	<b>Carottes</b>  Möhren	<b>Haricots verts</b>  Grüne Bohnen
	<b>Panna Cotta coulis de mangue</b>  Panna Cotta Mango Coulis - 7	<b>Chou chantilly</b>  1(blé)-3-7	<b>Plateau de fruits</b>  Obstteller	<b>Salade de fruits</b>  Obstsalat	<b>Mousse choco - noisette</b>  Schokoladenmousse - Haselnuss - 3-7-8(noisette)

## Collation

## Corbeille de fruits

<b>Madeleine</b>  Madeleine - 1(blé)-3-7	<b>Focaccia fromage - origan</b>  Focaccia Käse - Oregano - 1(blé)-7	<b>Compote de fruits</b>  Obstkompott	<b>Pavé céréales au jambon</b>  Brot mit Schinken1(blé)-7	<b>Céréales et lait</b>  Getreide und Milch - 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



# Menu de la semaine 27 Maison Relais de Mertzig



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

## Menu Italien

LUNDI 5 juillet 2021	MARDI 6 juillet 2021	MERCREDI 7 juillet 2021	JEUDI 8 juillet 2021	VENDREDI 9 juillet 2021
<b>Concombre en vinaigrette</b> Gurke in Vinaigrette - 12	<b>Tomate - Mozzarella</b> Tomaten-Mozzarella - 7	<b>Bouillon de volaille et petites pâtes</b> Geflügelbrühe und kleine Nudeln - 1 (blé-épeautre)-3-9	<b>Coleslaw</b> Krautsalat - 3-10	<b>Croque Monsieur</b> Croque Monsieur - 1 (blé)-7
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

## Menu du jour

<b>Cordon bleu de porc pané</b> Schweinefleisch Cordon Bleu paniert - 1 (blé)-3-7	<b>Pizza au jambon</b>   <b>Tiramisu à la fraise</b> Erdbeer Tiramisu - 1 (blé)-3-7	<b>Brandade de poisson</b>  Fischbrandade - 3-4-7-12	<b>Gnocchi sorrentina</b> Gnocchi sorrentina - 1 (blé)-3-7	<b>Brochette de bœuf</b> Aufgespießtes Rindfleisch - 1 (blé)
<b>Dinkelnudeln</b> Dinkelnudeln - 1 (épeautre)-3		<b>Plateau de fruits sauce chocolat</b> Obstteller mit Schokoladensauce - 6-7	<b>Salade verte</b> Grüner Salat - 3-10-12	<b>Riz Basmati</b> Basmati-Reis
<b>Carottes vapeur</b> Gedämpfte Karotten			<b>Tarte à l'abricot</b> Aprikosentarte - 1 (blé)-3-7	<b>Chou romanesco</b> Romanesco Kohl
<b>Plateau de fruits</b> Obstteller				<b>Yaourt au sucre</b> Zuckerjoghurt - 7

## Collation

Corbeille de fruits				
<b>Yaourt à la mangue</b> Mango Yogurt - 7	<b>Tartine à la charcuterie</b> 1 (blé)-7	<b>Brioche</b> Brioche - 1 (blé)-3-7	<b>Petit pain et pâte à tartiner au Spéculoos®</b> 1 (blé)-3-7	<b>Dip's de légumes sauce fromage blanc</b> Gemüsedips weiße Käsesauce - 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



# Menu de la semaine 28 Maison Relais de Mertzig



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

## Menu Grec

LUNDI 12 juillet 2021	MARDI 13 juillet 2021	MERCREDI 14 juillet 2021	JEUDI 15 juillet 2021	VENDREDI 16 juillet 2021
<b>Velouté de légumes</b>	<b>Salade Waldorf</b>	<b>Gaspacho</b>	<b>Petit pain au poulet</b>	<b>Salade grecque</b>
Glatte Gemüsesuppe - 1(blé)-7	Waldorf Salat - 3-8(noix)-9-10-12	Gazpacho	Hühnchenbrötchen - 1(blé)-3-10-12	Griechischer Salat - 7
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

## Menu du jour

<b>Emincé de jeune bovin à l'estragon</b> Geschnittenes junges Rindfleisch mit Estragon 1(blé)		<b>Steak haché (pur bœuf)</b> Hackfleischsteak (reines Rindfleisch) - 1(blé)-3	<b>Pavé de saumon grillé sauce cocktail</b> Gebrilltes Lachssteak Cocktail Sauce - 3-4-10-12	<b>Gyros de poulet Petit pain</b> Hähnchen Gyros / Kleines Brot - 1(blé)-3-7
<b>Boulgour</b> Bulgur - 1(blé)	<b>Hachis parmentier végétarien</b> 1(blé)-7-12	<b>Pommes de terre au four</b> Ofenkartoffel - 12	<b>Riz</b> Reis	<b>Mélange de céréales (semoule et quinoa)</b> Getreidemischung (Grieß und Quinoa) - 1(blé)
<b>Duo de haricots</b> Duo Bohnen	<b>Poêlée de courgettes</b> Sautierte Zucchini	<b>Rondelles de carotte</b> Karottenscheiben	<b>Ratatouille</b> Ratatouille	<b>Crudités (tomate, oignon, chou rouge)</b> Rohes Gemüse (Tomate, Zwiebel, Rotkohl)
<b>Milkshake à la banane</b> Milchshake Banane - 7	<b>Plateau de fruits</b> Obstteller	<b>Glace</b> Eiscreme - 6-7	<b>Salade de fruits</b> Obstsalat	<b>Cake aux amandes</b> Mandelkuchen - 1(blé)-3-7-8(amande)

## Collation

### Corbeille de fruits

<b>Compote de fruits</b> Obstkompott	<b>Baguette à la confiture et jus de pommes</b> Baguette mit Marmelade und Apfelsaft 1(blé)-7	<b>Rocher coco</b> Kokosnussfelsen - 3	<b>Tartine au gouda</b> Gouda Toast - 1(blé)-7	<b>Yaourt à la fraise</b> Erdbeeryoghurt - 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