



Vacances d'été



Menu de la semaine 29 Maison Relais de Mertzig



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

LUNDI 19 juillet 2021	MARDI 20 juillet 2021	MERCREDI 21 juillet 2021	JEUDI 22 juillet 2021	VENDREDI 23 juillet 2021
Salade de betteraves rouges aux pommes Rote-Bete-Salat mit Äpfeln	Palmito au pesto Palmito mit Pesto- 1(blé)-3-7	Dip's de légumes sauce fromage blanc Gemüsedips weiße Käsesauce - 7	Salade de concombre Gurkensalat - 7-10	Soupe de légumes Gemüsesuppe - 9

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

Menu du jour

 Tortellini au fromage sauce napolitaine Käsetortellini neapolitanische Soße - 1(blé)-3-7	Boulette de jeune bovin sauce champignons Jungviehknödel Pilz Sauce - 1(blé)-3	Côte de porc Schweinekotelett - 1(blé)	Sauté de poulet aux olives Hähnchenpfanne mit Oliven - 1(blé)	Filet de colin sauce citronnée Seehechtfilet Zitronensauce - 1(blé)-4-7
Salade verte Grüner Salat	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree - 7	Taboulé (tomate, oignon, persil, raisins secs) Tabouleh (Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Rosinen) - 1(blé)-12	Riz Reis	Dinkelnudeln Dinkelnudeln - 1(épeautre)-3
Yaourt aux fruits Joghurt mit Früchten - 7	Haricots verts Grüne Bohnen	Fromage blanc au miel Weißkäse mit Honig - 7	Carottes Möhren	Brocolis Brokkoli
	Crêpes au sucre Pfannkuchen mit Zucker - 1(blé)-3-7		Compote de fruits Fruchtkompott	Mousse au chocolat Schokoladenmousse - 3-7

Collation

Corbeille de fruits

Galette de riz et maïs Jus de pomme Reis- und Maiskuchen Apfelsaft	Tartine au jambon Schinkentoast - 1(blé)-7	Fraises chantilly Erdbeer-Schlagsahne - 7	Céréales et lait Getreide und Milch - 1(blé)-7	Dip's de légumes et grissini Gemüsedips und Grissini - 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
d'été



Menu de la semaine 30
Maison Relais de Mertzig



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

LUNDI 26 juillet 2021	MARDI 27 juillet 2021	MERCREDI 28 juillet 2021	JEUDI 29 juillet 2021	VENDREDI 30 juillet 2021
Salade de tomate et mozzarella au basilic	Bouillon de légumes	Toast tapenade rouge et noire	Salade Caesar végétarienne	Cake salé tomate - feta
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum - 7	Gemüsesuppe - 6-9	Rote und schwarze Tapenade Toast - 1(blé)	Vegetarisch Caesar Salat - 1(blé)-3-7-10	Kuchen mit Tomaten und Feta - 1(blé)-3-7

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

Menu du jour

Dinkelnudeln sauce bolognaise au haché de soja	Pilon de poulet et son jus	Saumon grillé sauce cocktail	Emincé de bœuf	Cordon bleu de jeune bovin (non pané) crème champignon
Fromage râpé	Semoule	Riz à la coriandre	Frites luxembourgeoises	Tagliatelles
Salade iceberg	Ratatouille	Chou-fleur au curcuma	Poêlée de légumes	Courgettes
Plateau de fruits	Crème brûlée	Moelleux au chocolat	Pastèque	Yaourt à la fraise
<small>VEGF</small>				
Dinkelnudeln Bolognese-Sauce mit gehackten Sojabohnen Geriebener Käse - 1(épeautre)-3-6-7	Hähnchenkeule und sein Saft	Gegrillter Lachs Cocktail Sauce - 3-4-10	gehacktes Rindfleisch - 1(blé)	Cordon Bleu vom Jungvieh (nicht paniert) Pilzcreme - 1(blé)-7
Dinkelnudeln Bolognese-Sauce mit gehackten Sojabohnen Geriebener Käse - 1(épeautre)-3-6-7	Grieff - 1(blé)	Korianderreis	Luxemburger Pommes	Tagliatelle - 1(épeautre)-3
Grüner Salat	Ratatouille	Blumenkohl mit Kurkuma	Gebratenes Gemüse	Zucchini
Obsteller	Crème Brûlée - 3-7	Schokoladenkuchen - 1(blé)-3-7	Wassermelone	Erdbeerjoghurt - 7

Collation

Corbeille de fruits

Biscuit roulé	Salade de fruits	Panna Cotta au coulis de fruits	Petit pain à la confiture	Smoothie
Keksrolle - 1(blé)-3-7	Fruchtsalat	Panna Cotta mit Fruchtcoulis - 7	Kleines Brot zur Marmelade - 1(blé)-7	Smoothie

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
d'été



Menu de la semaine 31
Maison Relais de Mertzig



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

LUNDI 2 août 2021	MARDI 3 août 2021	MERCREDI 4 août 2021	JEUDI 5 août 2021	VENDREDI 6 août 2021
Velouté de carotte Karottensuppe - 1(blé)-7	Macédoine de légumes gemischtes Gemüse - 3-9-10	Salade de riz Reissalat	Toast au chèvre Ziegenkäse Toast - 1(blé)-7	Concombre au yaourt Gurke in Joghurt - 7

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

Menu du jour

Cabillaud sauce curry Kabeljau Curry Soße - 1(blé)-4-7	Côte de porc marinée Schweinekotelett mariniert	Emincé de jeune bovin sauce moutarde Geschnittenes junges Rindfleisch mit Senfsauce - 1(blé)-10	Boulette de bœuf sauce tomate Hackfleischbällchen mit Tomatensauce 1(blé)-3-10	Quiche courgette - emmental Quiche Zucchini - Emmentaler - 1(blé)-3-7
Pommes de terre persillées Petersilienkartoffeln	Nouilles chinoises chinesische Nudeln - 1(blé)-6	Boulgour Bulgur - 1(blé)	Spaghetti Spaghetti - 1(blé)	Lollo verte Grüner Salat
Poêlée de légumes Gebratenes Gemüse - 9	Salade de chou asiatique Asiatischer Krautsalat - 6	Petits pois et carottes Erbsen und Karotten	Brocolis Brokkoli	Milkshake à la framboise Himbeer-Milchshake - 7
Yaourt à la myrtille Heidelbeerjoghurt - 7	Plateau de fruits Obsteller	Tarte à l'abricot Aprikosentarte - 1(blé)-3-7	Plateau de fruits Obsteller	

Collation

Müesli chocolat et lait Müslí Schokolade und Milch - 1(blé-avoine-orge)-6-7	Galette de riz et compote de fruit Reis-Cracker und FruchtKompott	Foccacia tomate cerise Foccacia mit Kirschtomaten - 1(blé)-7	Tartine au poulet Hühnchentoast - 1(blé)-3-7-10	Petit pain au lait et thé glacé Brötchen und Eistee - 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



Vacances d'été



Menu de la semaine 32 Maison Relais de Mertzig



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

LUNDI 9 août 2021	MARDI 10 août 2021	MERCREDI 11 août 2021	JEUDI 12 août 2021	VENDREDI 13 août 2021
Céleri rémoulade	Salade verte et crudités	Potage de légumes	Bruschetta tomate - basilic	Salade de chou blanc
Sellerie-Remoulade - 3-7-9	Grüner Salat und rohes Gemüse	Gemüsesuppe - 7	Bruschetta Tomate - Basilikum - 1(blé)	Weißkohlsalat

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

Menu du jour

Filet de colin au panko Seelachsfilet mit Panko - 1(blé)-3-4	Rôti de jeune bovin Jungvieh braten - 1(blé)	Gnocchi sauce quatre fromage Gnocchi Vier-Käse-Sauce - 1(blé)-7	Jambon braisé Geschmorter Schinken	Chicken burger Hähnchenburger - 1(blé)-3-6-10-11
Riz complet Kompletter Reis	Salade de pommes de terre et légumes Kartoffel- und Gemüsesalat - 10-12	Salade verte Grüner Salat	Dinkelnudeln Dinkelnudeln - 1(épeautre)-3	Pommes de terre Wedges Wedges Kartoffeln
Poivrons grillés Geröstete Paprika	Brownies Brownies - 1(blé)-3-7	Plateau de fruits Obsteller	Ratatouille Ratatouille	Bâtonnets de légumes sauce fromage blanc Gemüsesticks weiße Käsesauce - 7
Melon - Pastèque Melone - Wassermelone			Plateau de fruits Obsteller	Glace vanille Vanille-Eiscreme - 7

Collation

Corbeille de fruits

Yaourt à la cerise Kirschjoghurt - 7	Tartine à la charcuterie 1(blé)-7	Palmito aux olives Palmito mit Oliven - 1(blé)-3-7	Muffin chocolat et noix de coco Schokoladen und Kokos Muffin 1(blé)-3-7	Compote de fruit Fruchtkompott
--	---	--	---	--

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 d'été



Menu de la semaine 33 Maison Relais de Mertzig



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

LUNDI 16 août 2021	MARDI 17 août 2021	MERCREDI 18 août 2021	JEUDI 19 août 2021	VENDREDI 20 août 2021
Salade frisée au fromage Lockiger Salat mit Käse - 7	Salade de riz Reissalat	Salade tomate - feta aux herbes de provence Tomatensalat - Feta mit provenzalischen Kräutern - 7	Soupe de maïs Suppenmais - 7	Muffin aux courgettes Zucchini-Muffin - 1(blé)-3-7

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

Menu du jour

Steak haché de jeune bovin sauce aurore Gehacktes Steak vom Jungvieh mit Aurora-Sauce - 1(blé)-3 	Pizza margherita Pizza Margherita - 1(blé)-7	Brochette de bœuf Aufgespießtes Rindfleisch - 1(blé)	Emincé de poulet sauce basquaise Gehacktem Hühnerfleisch Basquaise-Sauce - 1(blé)	Filet de limande meunière Meunière Fischfilet 1(blé)-3-4-7
Pommes de terre au four Ofenkartoffel - 12		Salade de pâtes aux légumes Nudelsalat mit Gemüse - 1(blé)-3-10	Riz complet Kompletter Reis	Blé Weizen - 1(blé)
Duo de courgette Zucchini-Duo	Lollo rouge Grüner Salat		Carottes Möhren	Petits pois Erbsen
Fromage blanc aux framboises weißer Käse mit Himbeeren - 7	Plateau de fruits Obsteller	Compote de fruits Fruchtkompott	Feuilleté à l'abricot Aprikosen-Blätterteig - 1(blé)-3-7	Plateau de fruits Obsteller

Collation

Corbeille de fruits

Brochette tomate - mozzarella Tomatenspieß - Mozzarella - 7	Petit pain au lyoner Lyoner Brötchen - 1(blé)-7-10	Yaourt à la mangue Mango Yogurt - 7	Tartine à la confiture Marmelade-Toast - 1(blé)-7	Cake et thé glacé Kuchen und Eistee - 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



Vacances d'été



Menu de la semaine 34 Maison Relais de Mertzig



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

LUNDI 23 août 2021	MARDI 24 août 2021	MERCREDI 25 août 2021	JEUDI 26 août 2021	VENDREDI 27 août 2021
Carottes râpées au citron Geriebene Karotten mit Zitrone	Croque végétarien Vegetarisch croque - 1 (blé)-7	Bouillon de volaille et petites pâtes Geflügelbrühe und kleine Nudeln - 1 (blé-épeautre)-3-9	Salade de haricots rouges et maïs Salat mit roten Bohnen und Mais	Melon et jambon Melone und Schinken

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

Menu du jour

Tagliatelles carbonara Parmesan Tagliatelle carbonara Parmesan Käse - 1 (épeautre)-3-7	 Hachis parmentier de Quorn® Hachis Parmentier vom Quorn® - 1 (blé)-3-7	Nuggets de colin sauce yaourt aux herbes Seelachs-Nuggets Kräuter-Joghurt-Sauce - 1 (blé)-3-4-7	Sauté de bœuf Sautiert vom Rinder - 1 (blé)	Cuisse de poulet grillée Gegrillte Hähnchenschenkel
Salade de tomates Tomatensalat	Haricots verts Haricots verts	Semoule Grieß - 1 (blé)	Riz Reis	Pommes de terre grenailles 12
Plateau de fruits Obsteller	Plateau de fruits Obsteller	Poêlée de légumes Gebratenes Gemüse - 9	Brocolis Brokkoli	Tomate au four Gebackene Tomate - 7
		Gâteau aux fraises Erdbeerkuchen - 1 (blé)-3-7	Plateau de fruits Obsteller	Yaourt Stracciatella Stracciatella-Joghurt - 6-7

Collation

Corbeille de fruits

Dip's de légumes Gemüsedips - 7	Petit pain à la confiture Kleines Brot zur Marmelade - 1 (blé)-7	Sandwich au fromage frais et crudités Frischkäse-Sandwich und rohes Gemüse - 1 (blé)-7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® Speculoos® Toast - 1 (blé)-6-7	Focaccia Focaccia - 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



Vacances d'été



Menu de la semaine 35 Maison Relais de Mertzig



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

LUNDI 30 août 2021	MARDI 31 août 2021	MERCREDI 1 septembre 2021	JEUDI 2 septembre 2021	VENDREDI 3 septembre 2021
Bruschetta aux poivrons et tomates Bruschetta mit Paprika und Tomaten 1(blé)	Palmito au fromage Palmito mit Käse - 1(blé)-3-7	Œuf mimosa Mimosenei - 3-10	Salade de maïs -	Velouté Dubarry Blumenkohlcreme - 7

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

Menu du jour

Cabillaud rôti au romarin Gebratener Kabeljau mit Rosmarin - 4	Brochette de poulet Hühnchen Kebab	Ragoût de jeune bovin Jungrindereintopf - 1(blé)	Ribs de porc Schweinerippen	Gratin de dinkelnudeln aux petits pois et au fromage Dinkelnudeln Gratin mit Erbsen und Käse 1(épeautre)-3-7
Dinkelnudeln Dinkelnudeln - 1(épeautre)-3	Ecrasé de pommes de terre à la provençale Kartoffelpüree nach provenzalischer Art 12	Riz Reis	Pommes de terre Wedges Wedges Kartoffeln	Poêlée de légumes Gebratenes Gemüse
Carottes braisées Geschmorte Karotten	Salade verte Grüner Salat	Navets glacés Glasierte Rüben	Dip's de légumes Gemüsedips - 7	Tiramisu Tiramisu - 1(blé)-3-7
Plateau de fruits Obsteller	Fromage blanc à la confiture weißer Käse zur Marmelade - 7	Plateau de fruits Obsteller	Glace vanille et fraise Vanille- und Erdbeereis - 7	

Collation

Corbeille de fruits

Biscuit au sésame et lait Sesamplätzchen und Milch - 1(blé)-3-7-11	Biscotte et compote pomme - pêche Zwieback und Apfel-Pflirsich-Kompott - 1(blé)	Petit pain et gouda Kleines Brot und gouda - 1(blé)-7	Baguette aux céréales et pâte à tartiner Müslibaguette und Haselnussaufstrich 1(blé)-6-7-8(noisette)	Brioche et jus de pomme Brioche 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



Vacances
d'été



Menu de la semaine 36
Maison Relais de Mertzig



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

LUNDI 6 septembre 2021	MARDI 7 septembre 2021	MERCREDI 8 septembre 2021	JEUDI 9 septembre 2021	VENDREDI 10 septembre 2021
Gaspacho de tomate Tomaten-Gazpacho	Dip's de légumes et fromage frais au curry Gemüsedips und Frischkäse mit Curry - 7	Toast et rillettes de saumon Toast- und Lachs-Rillettes - 1(blé)-3-4-10	Salade mexicaine Mexikanischer Salat	Salade mixte Gemischter Salat

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

Menu du jour

<p>Tortellini ricotta-épinards sauce napolitaine</p> <p>Parmesan</p> <p>Ricotta-Spinat-Tortellini neapolitanische Soße Parmesan Käse1(blé)-3-7</p> <p>Salade verte</p> <p>Grüner Salat</p> <p>Plateau de fruits</p> <p>Obstteller</p>	<p>Filet de lieu au safran</p> <p>Seelachsfilet mit Safran - 4-7</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Gedämpfte Kartoffeln - 12</p> <p>Chou romanesco</p> <p>Romanesco-Kohl</p> <p>Melon</p> <p>Melone</p>	<p>Rôti de porc braisé au thym</p> <p>Geschmorter Schweinebraten mit Thymian</p> <p>Blé</p> <p>Weizen - 1(blé)</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Butterbohnen - 7</p> <p>Plateau de fruits</p> <p>Obstteller</p>	<p>Fajitas de poulet</p> <p>Hühnchen Fajitas - 1(blé)</p> <p>Riz</p> <p>Reis</p> <p>Guacamole, crème et fromage</p> <p>Guacamole, Sahne und Käse - 7</p> <p>Tarte à la mirabelle</p> <p>Mirabellen-Torte - 1(blé)-3-7</p>	<p>Cheese burger</p> <p>Käseburger - 1(blé)-3-6-10-11</p> <p>Frites luxembourgeoises</p> <p>Luxemburger Pommes</p> <p>Garniture: Salade, tomate, oignon</p> <p>Garnierung: Salat, Tomate, Zwiebel</p> <p>Yaourt à la cerise</p> <p>Kirschjoghurt - 7</p>
---	--	--	---	--

Collation

Corbeille de fruits

Céréales et lait Getreide und Milch - 1(blé)-7	Cake au chocolat Schokoladenkuchen - 1(blé)-3-7	Petit pain au lait à la confiture Brötchen zur Marmelade - 1(blé)-3-7	Tartine à la charcuterie 1(blé)-7	Biscotte et compote de fruit Zwieback und Fruchtkompott - 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



Vacances d'été



Menu de la semaine 37 Maison Relais de Mertzig



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

Menu de la rentrée

LUNDI 13 septembre 2021	MARDI 14 septembre 2021	MERCREDI 15 septembre 2021	JEUDI 16 septembre 2021	VENDREDI 17 septembre 2021
Salade de carottes à la coriandre Karottensalat mit Koriander	Bouillon de légumes Gemüsesuppe - 6-9	Salade mixte Gemischter Salat	Potage de légumes Gemüsesuppe	Feuilleté roulé jambon fromage Gerollter Blätterteig Schinken Käse - 1(blé)-3-7

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

Menu du jour

Saumon grillé au citron vert Gegrillter Lachs mit Limette - 4	Tortilla de légumes gratinés et fromage frais Gratinierte Gemüsetortilla und Frischkäse - 3-7-12	Spaghetti bolognaise Spaghetti Bolognese - 1(blé)-7	Escalope de porc aux oignons Schweineschnitzel mit Zwiebeln - 1(blé)	Emincé de jeune bovin sauce crème et estragon Aufgeschchnittenes Jungvieh Sahne und Estragonsauce - 1(blé)-7
Riz complet Kompletter Reis	Bouलगour Bulgur - 1(blé)	Poêlée de légumes Gebratenes Gemüse	Pommes de terre rissolées Kartoffeln Rösti - 12	Dinkelnudeln Dinkelnudeln - 1(épeautre)-3
Tomate cerise Kirschtomate	Courgettes sautées Gedünstete Zucchini	Brownies Brownies - 1(blé)-3-7	Feuille de chêne Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen
Plateau de fruits Obsteller	Crème chocolat Schokocreme - 3-7	Plateau de fruits Obsteller	Mousse aux fruits rouges Rote Beeren-Mousse - 3-7	

Collation

Corbeille de fruits

Yaourt au miel Honig Joghurt 7	Petit pain au poulet Hühnchenbrötchen - 1(blé)-3-7-10	Panna cotta coulis fraise Panna Cotta Erdbeercoulis - 7	Petit pain au poulet Tartine à la pâte à tartiner Toast und Haselnussaufstrich 1(blé)-6-7-8(noisette)	Galette de riz et compote de fruit Reis-Cracker und Fruchtkompott
---	---	---	--	--

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