



Menu de la semaine 38 Maison Relais de Mertzig



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

LUNDI 19 septembre 2022	MARDI 20 septembre 2022	MERCREDI 21 septembre 2022	JEUDI 22 septembre 2022	VENDREDI 23 septembre 2022
Salade verte et cubes de fromage Grüner Salat und Käsewürfel - 7/10/12	Velouté de poireaux Lauchcreme - 7	Salade de betterave et maïs Rübensalat und Maïs - 12	Crudités de saison Saisonales rohes Gemüse - 7/10/12	Bouillon de légumes Gemüsebrühe

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

Menu du jour

Bœuf façon bourguignonne Rindfleisch nach Burgunder Art - 1(blé)	Boulette de jeune bovin sauce tomate Knödel vom jungen Rind Tomatensauce	Gnocchi 4 fromages 4 Käsegnocchi - 1(blé)/7	Filet de limande sauce citron Fischfilet Zitronensauce - 1(blé)/4/7	Pizza au poulet Hühnchen-Pizza - 1(blé)/7
Purée de pommes de terre Kartoffelpüree - 7	Riz Reis	Salade verte Grüner Salat - 7/10/12	Blé Weizen - 1(blé)	Salade verte Grüner Salat - 7/10/12
Mijoté de légumes Geschmortes Gemüse	Chou-fleur Blumenkohl	Plateau de fruits Obsteller	Poêlée de légumes Gebratenes Gemüse	Crêpes au sucre Pfannkuchen mit Zucker - 1(blé)/3/7
Yaourt Stracciatella Stracciatellajoghurt - 6/7	Plateau de fruits Obsteller		Smoothie Smoothie	

Collation

Corbeille de fruits				
Muesli et fromage blanc Weisskäse und Müsli 1(blé-avoine)/6/7	Petit pain au fromage Käsebrotchen - 1(blé)/7	Galette de riz au chocolat Schokoladenreisgaletten - 7	Tartine à la pâte à tartiner noisette Brot mit Nusscrem 1(blé)/6/7/8(noisette)	Yaourt à la confiture Marmeladejogurt - 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 39 Maison Relais de Mertzig



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

Fête Nationale
de la Chine
le 01/10

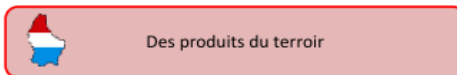
LUNDI 26 septembre 2022	MARDI 27 septembre 2022	MERCREDI 28 septembre 2022	JEUDI 29 septembre 2022	VENDREDI 30 septembre 2022
Crème de légumes Gemüseecreme - 7	Toast à la tapenade rouge et noire Toast mit roter und schwarzer Tapenade 1(blé)	Salade de lentilles Linsensalat - 10/12	Salade de tomate et radis Tomaten-Rettich-Salat - 12	Potage de brocoli Brokkolisuppe
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				
Menu du jour				
 Gratin d'œuf dur, pommes de terre et chou romanesco Gratin aus gekochtem Ei, Kartoffeln und Romanesco-Kohl - 1(blé)/3/7 Plateau de fruits Obsteller	Filet de cabillaud sauce aneth Kabeljaufilet mit Dillsauce - 4/7 Semoule Grieß - 1(blé) Chou chinois Chinakohl Milkshake aux fruits rouges Milchshake mit roten Früchten - 7	Dinkelnudeln sauce carbonara Dinkelnudeln Carbonara-Sauce - 1(épeautre)/3/7 Poêlée de courgette gebratene Zucchini Compote de fruits Fruchtkompott	Poulet tex mex 1(blé) Dinkelnudeln Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3 Haricots beurre Butterbohnen Plateau de fruits Obsteller	 Riz cantonais végétarien (riz, œuf, lentilles, petits pois) Vegetarischer kantonesischer Reis (Reis, Ei, Linsen, Erbsen) - 3 Crudités Rohes Gemüse - 7/10/12 Rocher coco Kokos-Rock-Kuchen - 3
Collation				
Corbeille de fruits				
Fromage blanc au coulis de fruits Weisskäse mit Fruchtcoulis - 7	Tartine au miel Honigtoast - 1(blé)/7	Cookies Cookies - 1(blé)/3/7	Céréales et lait Getreide und Milch - 7	Petit pain au Kiri® et dés de légumes Brötchen mit Kiri® und gewürfeltes Gemüse - 1(blé)/7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

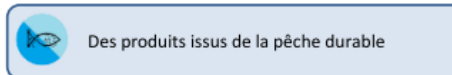
1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 »

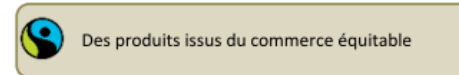
Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



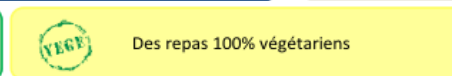
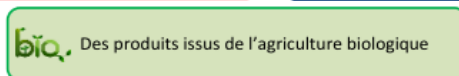
Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable





Menu de la semaine 40 Maison Relais de Mertzig



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

**Fête Nationale
de l'Allemagne**

LUNDI 3 octobre 2022	MARDI 4 octobre 2022	MERCREDI 5 octobre 2022	JEUDI 6 octobre 2022	VENDREDI 7 octobre 2022
Soupe de légumes et légumineuses <small>Gemüsesuppe und Hülsenfrüchte</small>	Salade verte et maïs <small>Grüner Salat und Mais - 7/10/12</small>	Méli-mélo de légumes crus de saison <small>Mischung aus rohem Saison Gemüse - 7/10/12</small>	Crème de courgette <small>Zucchini creme - 7</small>	Œuf mimosa <small>Mimosen-Ei - 3/10/12</small>

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

Menu du jour

Choucroute : Judd Pommes de terre vapeur Chou <small>Sauerkraut : Judd, Gedämpfte Kartoffeln und Kohl</small> Strudel aux pommes <small>Apfelstrudel - 1(blé)/7</small>	Poulet façon grand-mère <small>Huhn Oma Weg - 1(blé)/7</small> Frites luxembourgeoises <small>Luxemburgische Pommes</small> Brunoise de légumes <small>Brunoise von Gemüse</small> Brochette de fruits <small>Obst-Spieß</small>	Saumon grillé et petits légumes <small>Gegrillter Lachs und kleines Gemüse - 4</small> Tagliatelles <small>Tagliatelle - 1(épeautre)/3</small> Epinards à la crème <small>Spinat mit Sahne - 7</small> Plateau de fruits <small>Obstteller</small>	Blanquette de jeune bovin <small>Blanquette von Jungvieh - 1(blé)/7</small> Riz <small>Reis</small> Carottes <small>Karotten</small> Panna cotta aux fruits rouges <small>Panna Cotta mit roten Früchten - 7</small>	 Blésotto courgettes et parmesan <small>Zucchini-Parmesan-Blésotto - 1(blé)/3/7</small> Crudités <small>Rohes Gemüse - 7/10/12</small> Plateau de fruits <small>Obstteller</small>
--	---	---	---	--

Collation

Corbeille de fruits

Muesli et lait <small>Müsli und Milch - 1(blé-avoine)/6/7</small>	Tartine au beurre et jus de pommes <small>Buttertoast und Apfelsaft - 1(blé)/7</small>	Yaourt aux fruits <small>Obstjogurt - 7</small>	Petit pain à la confiture <small>Marmeladenbrötchen - 1(blé)/7</small>	Dip's de légumes et galette de riz <small>Gemüse-Dips und Reiskuchen</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



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! »

Fête Nationale de l'Espagne

LUNDI 10 octobre 2022	MARDI 11 octobre 2022	MERCREDI 12 octobre 2022	JEUDI 13 octobre 2022	VENDREDI 14 octobre 2022
Salade de maïs Feldsalat - 7/10/12	Salade de haricots verts aux œufs durs Salat aus grünen Bohnen mit gekochten Eiern - 3/7/10/12	Dip's de légumes et guacamole Gemüse-Dips und Guacamole	Bouillon de volaille et petites pâtes Hühnersuppe und kleine Nudeln - 1(blé)	Velouté de chou-fleur Blumenkohlcreme - 7

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

Menu du jour

Wänzoossiss sauce échalote Wänzoossiss Schalottensauce - 1(blé)/7	Pain pita Pita-Brot - 1(blé)	Paëlla :	Porc Tonkatsu Tonkatsu-Schweinefleisch - 1(blé)/3	Ravioli végétarien Maultaschen sauce napolitaine
Purée de pommes de terre Kartoffelpüree - 7	Garniture végétarienne:	Poisson Riz Petits légumes	Duo de quinoa et bouglour Duo aus Quinoa und Bulgur - 1(blé)	Fromage râpé Vegetarische Ravioli Maultaschen neapolitanische Soße Geriebener Käse - 1(blé)/3/7
Chou rouge Rotkohl	Légumes crus et pois chiches sauce fromage blanc et ciboulette Vegetarische Füllung: Rohes Gemüse und Kichererbsen Hüttenkäse und Schnittlauchsauce - 7	Paella: Fische, Reis, Kleines Gemüse - 4	Fricassée de légumes Gemüsefrikassee	Salade verte Grüner Salat - 7/10/12
Yaourt aux fruits Obstjogurt - 7	Plateau de fruits Obstteller	Crème catalane Katalanische Creme - 3/7	Salade de fruits Obstsalat	Plateau de fruits Obstteller

Collation

Corbeille de fruits

Muffin Muffin - 1(blé)/3/7	Tartine à la pâte à tartiner noisette Brot mit Nusscrem 1(blé)/6/7/8(noisette) - 1(blé)/6/7/8(noisette)	Céréales et lait Getreide und Milch - 7	Pavé céréales au Kiri® Getreidepavé mit Kiri® 1(blé-seigle-orge)/7/11	Yaourt à la confiture Marmeladejogurt - 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 42 Maison Relais de Mertzig



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

LUNDI 17 octobre 2022	MARDI 18 octobre 2022	MERCREDI 19 octobre 2022	JEUDI 20 octobre 2022	VENDREDI 21 octobre 2022
Soupe au chou Krautsuppe	Salade de betterave aux noix Rübensalat mit Walnüssen - 8(noix)/12	Bruschetta à la mozzarella Mozzarella-Bruschetta - 1(blé)/7	Salade de légumes crus de saison et cubes de fromage Saisonal Rohkostsalat und Käsewürfel - 3/7/10/12	Crème de potiron Kürbiscreme - 7
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Curry de légumes et lentilles corail Curry-Gemüse und Korallenlinsen - 7/9/10	Emincé de porc sauce aigre douce Gehacktes Schweinefleisch Süß-saure Soße - 1(blé)	Poulet rôti Brathähnchen	Filet de colin sauce citron Seehechtfilet mit Zitronensauce - 4/7	Cordon bleu pané de jeune bovin paniertes Cordon Bleu von Jungvieh - 1(blé)/7
Pommes de terre grenailles au four Grenaille-Kartoffeln im Ofen	Semoule Grieß - 1(blé)	Riz Reis	Dinkelnudeln tricolores Dreifarbige Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3	Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln
Salade verte Grüner Salat - 7/10/12	Crudités Rohes Gemüse - 7/10/12	Poêlée de légumes Gebratenes Gemüse	Carottes Vichy Vichy-Karotten	Brocoli Brokkoli
Compote de fruits Fruchtkompott	Brownies Brownies - 1(blé)/3/7	Plateau de fruits Obstteller	Plateau de fruits Obstteller	Fromage blanc aux fruits Weisskäse mit Frucht - 7
Collation				

Corbeille de fruits

Muesli et lait Müsli und Milch - 1(blé-avoine)/6/7	Tartine au fromage Käse-Toast - 1(blé)/7	Yaourt au miel Honig Joghurt - 7	Tartine à la confiture Toast mit Marmelade - 1(blé)/7	Dip's de légumes et grissini Gemüsedips und Grissini 1(blé-épeautre)/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 43 Maison Relais de Mertzig



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

LUNDI 24 octobre 2022	MARDI 25 octobre 2022	MERCREDI 26 octobre 2022	JEUDI 27 octobre 2022	VENDREDI 28 octobre 2022
Soupe de légumes Gemüsesuppe	Macédoine de légumes gemischtes Gemüse - 3/7/10/12	Velouté de brocoli Brokkoli-Velouté - 7	Œuf mimosa Mimosen-Ei - 3/10/12	Salade de carottes à la coriandre Karottensalat mit Koriander - 12

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

Menu du jour

Saumon grillé Gegrillter Lachs - 4 Riz Reis Epinards à la crème et croûtons Spinat mit Sahne und Croûtons - 1(blé)/7 Plateau de fruits Obstteller	 Pizza Margherita Pizza Margherita - 1(blé)/7 Salade verte Grüner Salat - 7/10/12 Salade de fruits Obstsalat	Poulet au paprika Huhn mit Paprika Boulgour et quinoa Bulgur und Quinoa - 1(blé) Haricots beurre Butterbohnen Milkshake aux fruits exotiques Milchshake mit exotischen Früchten - 7	 Dinkelnudeln sauce tomate Dinkelnudeln Tomatensauce - 1(épeautre)/3 Julienne de légumes Gemüse Julienne Cake à la banane Bananenkuchen - 1(blé)/3/7	Ragoût de bœuf Rinderragout - 1(blé) Spätzle Spätzle - 1(blé)/3 Poêlée de légumes Gebratenes Gemüse Yaourt aux fruits Obstjogurt - 7
--	--	--	--	---

Collation

Corbeille de fruits

Yaourt à la confiture Marmeladejogurt - 7	Brioche aux pépites de chocolat et jus d'orange Schokoladenbrötchen Brioche und Orangensaft 1(blé)/3/7	Céréales et lait Getreide und Milch - 7	Tartine grillée au beurre Geröstetes Brot mit Butter - 1(blé)/7	Petit pain à la pâte à tartiner noisette Brot mit Nusscrem 1(blé)/6/7/8(noisette)
---	--	---	---	---

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

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

LUNDI 31 octobre 2022	MARDI 1 novembre 2022	MERCREDI 2 novembre 2022	JEUDI 3 novembre 2022	VENDREDI 4 novembre 2022
Salade verte aux pommes et dés de fromage Grüner Salat mit Äpfeln und Käsewürfel - 7/10/12		Crème de carotte Karottencreme - 7	Salade de chou chinois Chinakohlsalat - 12	Méli mélo de légumes crus de saison Mischung aus rohem Saisongemüse - 7/10/12
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour				
Sauté de porc à la moutarde Sautiertes Schweinefleisch mit Senf - 1(blé)/7/10	 FERIE Toussaint	 Falafel de pois chiches sauce fromage blanc Kichererbsen-Falafel Hüttenkäse-Sauce - 7	Filet de cabillaud et poireaux à la crème Kabeljaufilet und cremiger Lauch - 4/7	Mijoté de poulet aux oignons Hühnereintopf mit Zwiebeln - 1(blé)
Pommes de terre sautées Gebratene Kartoffeln		Semoule Grieß - 1(blé)	Blé Weizen - 1(blé)	Dinkelnudeln Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3
Brunoise de légumes Brunoise von Gemüse		Légumes couscous Couscous-Gemüse	Compote de fruits Fruchtkompott	Poêlée de légumes Gebratenes Gemüse
Plateau de fruits Obstteller		Mantecados (Biscuits sablés à la cannelle) Mantecados (Zimt-Shortbread-Plätzchen) - 1(blé)/3/7		Plateau de fruits Obstteller
		Collation		

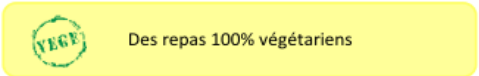
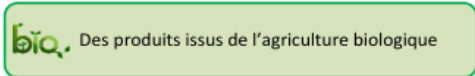
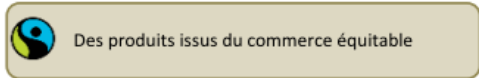
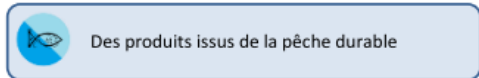
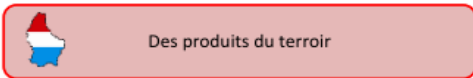
Corbeille de fruits				
Muesli et fromage blanc Weisskäse und Müsli 1(blé-avoine)/6/7		Yaourt nature au coulis de fruits Naturjoghurt mit Fruchtcoulis - 7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® Toast mit Speculoos® Aufstrich 1(blé)/6/7	Galette de riz au chocolat Schokoladenreisgaletten 7

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 45 Maison Relais de Mertzig



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

LUNDI 7 novembre 2022	MARDI 8 novembre 2022	MERCREDI 9 novembre 2022	JEUDI 10 novembre 2022	VENDREDI 11 novembre 2022
Salade de betterave Rübensalat - 7/10/12	Salade de légumes crus de saison et mozzarella Salat aus rohem Gemüse der Saison und Mozzarella - 3/7/10/12	Potage de légumes Gemüsesuppe	Coleslaw Krautsalat - 3/7/10/12	Velouté de poireaux Lauchcreme - 7
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour				
Chili sin carne au haché de soja, haricots rouges et maïs <small>Chili Sin Carne mit gemahlene Sojabohnen, rote Bohnen und Mais - 6</small>	Filet de colin sauce aux herbes <small>Seehechtfilet mit Kräutersauce - 4/7</small>	Omelette aux légumes <small>Gemüse-Omelette - 3</small>	Fricassée de poulet à l'ancienne <small>Altmodisches Hühnerfrickassee - 1(blé)/7/10</small>	Hamburger (pur bœuf) <small>Hamburger (reines Rindfleisch) - 1(blé)/3/7/11</small>
Riz <small>Reis</small>	Purée de pommes de terre et carottes <small>Kartoffelpüree und Karotten - 7</small>	Dinkelnudeln tricolores <small>Dreifarbige Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3</small>	Boullgour <small>Bulgur - 1(blé)</small>	Pommes de terre Wedges <small>Wedges Kartoffeln</small>
Salade verte <small>Grüner Salat - 7/10/12</small>	Panna Cotta au coulis de fruits <small>Panna Cotta mit Fruchtcoulis - 7</small>	Salade de fruits <small>Obstsalat</small>	Poêlée de légumes <small>Gebratenes Gemüse</small>	Salade, tomate, oignon <small>Salat, Tomate, Zwiebel</small>
Plateau de fruits <small>Obstteller</small>			Milkshake vanille <small>Vanille Milchshake - 7</small>	Plateau de fruits <small>Obstteller</small>
Collation				

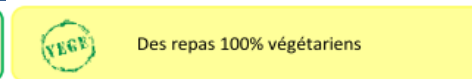
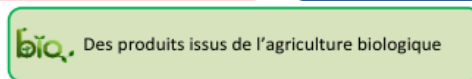
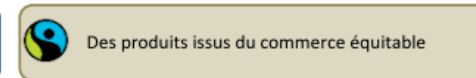
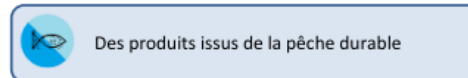
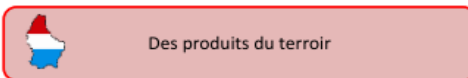
Corbeille de fruits				
Fromage blanc aux fruits <small>Weisskäse mit Frucht - 7</small>	Tartine à la confiture <small>Toast mit Marmelade - 1(blé)/7</small>	Céréales et lait <small>Getreide und Milch - 7</small>	Tartine au fromage <small>Käse-Toast - 1(blé)/7</small>	Yaourt aux fruits <small>Obstjogurt - 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 :





Menu de la semaine 46 Maison Relais de Mertzig



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

LUNDI 14 novembre 2022	MARDI 15 novembre 2022	MERCREDI 16 novembre 2022	JEUDI 17 novembre 2022	VENDREDI 18 novembre 2022
Cake salé aux légumes et pignons de pin Herzhafter Kuchen mit Gemüse und Pinienkernen - 1(blé)/3/7	Crudités de saison Saisonales rohes Gemüse - 7/10/12	Bouillon de légumes et petites pâtes Gemüsebrühe und kleine Nudeln - 1(blé)	Salade de betterave, maïs et feta Rübensalat, Mais und Feta - 7/12	Soupe de légumes et haricots blancs Gemüsesuppe und weiße Bohnen
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour				
Fricassée de jeune bovin Frikassee vom jungen Rindfleisch - 1(blé)	Pilon de poulet Hähnchenkeule	Colin pané panierter Seehecht - 1(blé)/3/4	Sauté de bœuf Gebratenes Rindfleisch - 1(blé)	Gnocchi sorrentina Gnocchi sorrentina - 1(blé)/7
Dinkelnudeln Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3	Semoule Grieß - 1(blé)	Pommes de terre persillées Petersilienkartoffeln	Dinkelnudeln Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3	Crudités Rohes Gemüse - 7/10/12
Salade mixte Gemischter Salat - 7/10/12	Poêlée de légumes Gebratenes Gemüse	Epinards à la crème Spinat mit Sahne - 7	Mijoté de légumes Geschmortes Gemüse	Plateau de fruits Obsteller
Plateau de fruits Obsteller	Compote de fruits Fruchtkompott	Yaourt Stracciatella Stracciatellajoghurt - 6/7	Tarte aux pommes Apfelkuchen - 1(blé)/3/7	Collation

Corbeille de fruits				
Muesli et lait Müsli und Milch - 1(blé-avoine)/6/7	Tartine au Kiri® Kiri®-Toast - 1(blé)/7	Dip's de légumes et galette de riz Gemüse-Dips und Reiskuchen	Petit pain au miel Honig-Brötchen - 1(blé)/7	Yaourt à la confiture Marmeladejoghurt - 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 :

