

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

*Menu Belge*

LUNDI 1 mai 2023	MARDI 2 mai 2023	MERCREDI 3 mai 2023	JEUDI 4 mai 2023	VENDREDI 5 mai 2023
	<b>Salade de chou blanc et sésame</b>  Weißkohl-Sesam-Salat 7/10/11/12	<b>Soupe de légumes</b>  Gemüsesuppe	<b>Salade de d'endives</b>  Chicoreesalat - 12	<b>Salade de fenouil</b>  Fenchel Salat - 12

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

**Menu du jour**

<b>FERIE</b>  Fête du Travail  	<b>Boulettes à la liégeoise (pur bœuf)</b> Rindfleischbulletten (reines Rindfleisch) 1(blé)  <b>Stoemp</b> (Ecrasé de carottes, pommes de terre et poireaux)  Karotten-Kartoffel-Lauch-Stampf 7  <b>Mousse liégeoise au Spéculoos®</b>  Lütticher Mousse mit Speculoos® 1(blé)/3/6/7	 <b>Curry de légumes et pois chiches</b>  Gemüse - und Kichererbsen-Curry 7/9/10  <b>Semoule</b>  Grieß - 1(blé)  <b>Salade verte</b>  Grüner Salat - 7/10/12  <b>Smoothie</b>  Smoothie	<b>Saumon grillé</b>  Gegrillter Lachs - 4  <b>Dinkelnudeln au pesto</b>  Dinkelnudeln mit Pesto 1(épeautre)/3/7  <b>Carottes Vichy</b>  Butterkarotten  <b>Plateau de fruits</b>  Obstteller	<b>Sauté de jeune bovin</b>  Gebratenes Jungrind 1(blé)  <b>Pommes de terre sautées</b>  Bratkartoffeln  <b>Brocoli</b>  Brokkoli  <b>Fromage blanc aux fruits</b>  Quark mit Frucht - 7
--	--	--	---	--

**Collation**

**Corbeille de fruits**

	<b>Tartine au fromage</b>  Käse-Toast - 1(blé)/7	<b>Muesli et lait</b>  Müsli und Milch 1(blé-avoine)/6/7	<b>Yaourt au miel</b>  Hönigjogurt - 7	<b>Dip's de légumes et grissini</b>  Gemüsedips und Grissini 1(blé-épeautre)/7/11
--	--	--	--	---

**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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

*Menu Anglais*

LUNDI 8 mai 2023	MARDI 9 mai 2023	MERCREDI 10 mai 2023	JEUDI 11 mai 2023	VENDREDI 12 mai 2023
<b>Cake salé feta - olive</b>  <small>Feta- Olivencake - 1(blé)/3/7</small>		<b>Œuf mimosa</b>  <small>Gefüllte Eier - 3/10/12</small>	<b>Coleslaw</b>  <small>Krautsalat - 3/7/10/12</small>	<b>Salade de concombre</b>  <small>Gurkensalat - 7/10/12</small>

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

**Menu du jour**

<b>Emincé de poulet aux épices et au miel</b> <small>Hähnchengeschnetzeltes mit Kräutern und Honig - 1(blé)</small>  <b>Boulgour</b> <small>Bulgur - 1(blé)</small>  <b>Haricots beurre à l'échalote</b> <small>Butterbohnen mit Schalotten</small>  <b>Plateau de fruits</b> <small>Obststeller</small>	<b>FERIE</b> <b>Journée de l'Europe</b>  	 <b>Dinkelnudeln sauce tomate</b>  <small>Dinkelnudeln mit Tomatensauce 1(épeautre)/3/7</small>  <b>Julienne de légumes</b> <small>Gemüsejulienne</small>  <b>Yaourt aux fruits</b> <small>Obstjoghurt - 7</small>	 <b>Poisson pané</b> <small>Paniertier Fisch 1(blé)/3/4</small>  <b>Riz</b> <small>Reis</small>  <b>Légumes à la provençale</b> <small>Provenzalisches Gemüse</small>  <b>Crumble aux fruits rouges</b> <small>Crumble aus roten Früchten - 1(blé)/3/7</small>	<b>Pizza margherita</b>  <small>Pizza Margherita - 1(blé)/7</small>  <b>Salade verte</b> <small>Grüner Salat - 7/10/12</small>  <b>Plateau de fruits</b> <small>Obststeller</small>
--	---	--	---	---

**Collation**

**Corbeille de fruits**

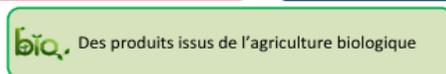
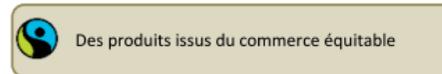
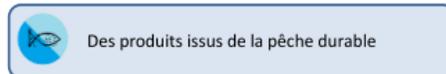
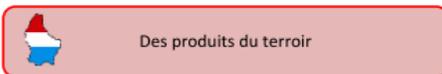
<b>Céréales et lait</b>  <small>Cornflakes und Milch - 7</small>		<b>Tartine au beurre et jus de pommes</b>  <small>Buttertoast und Apfelsaft - 1(blé)/7</small>	<b>Fromage blanc sucré</b>  <small>Quark mit Zucker - 7</small>	<b>Petit pain à la pâte à tartiner noisette</b>  <small>Brötchen mit Haselnussaufstrich 1(blé)/6/7/8(noisette)</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 20 Maison Relais de Mertzig



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

## Menu Norvégien

LUNDI 15 mai 2023	MARDI 16 mai 2023	MERCREDI 17 mai 2023	JEUDI 18 mai 2023	VENDREDI 19 mai 2023
<b>Salade verte aux pommes et dés de fromage</b> Grüner Salat mit Äpfeln und Käsewürfel 7/10/12	<b>Soupe de légumes</b> Gemüsesuppe	<b>Velouté d'asperge</b> Spargelsuppe - 7		<b>Salade de radis</b> Radieschen-Salat - 12

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

## Menu du jour

<b>Sauté de porc à la moutarde</b> Sautiertes Schweinefleisch mit Senf 1(blé)/10	<b>Ragoût de jeune bovin</b> Jungrindragoût - 1(blé)	<b>Mijoté de pois cassés</b> Spalterbseintopf	<b>FERIE</b> Ascension	<b>Filet de cabillaud et poireaux à la crème</b>
<b>Let'z Nuddel</b> Let'z Nuddel - 1(blé)	<b>Galette de pommes de terre (Gromperekichelcher)</b> Galette mit Kartoffeln (Gromperekichelcher) 1(blé)/3/7/9	<b>Riz</b> Reis		<b>Blé</b> Ebly - 1(blé)
<b>Petits pois</b> Erbsen	<b>Carottes persillées</b> Karotten mit Petersilie	<b>Salade de tomate</b> Tomatensalat - 7/10/12		<b>Brochette de fruits</b> Obstspieße
<b>Yaourt aux fruits</b> Obstjoghurt - 7	<b>Gâteau Norvégien à la rhubarbe et aux amandes</b> Norwegischer Rhabarber- und Mandelkuchen 1(blé)/3/7/8(amande)	<b>Plateau de fruits</b> Obsteller		

## Collation

<b>Galette de riz au chocolat</b> Schokoladenreiswaffeln - 7	<b>Petit pain au fromage</b> Brötchen mit Käse 1(blé)/7	<b>Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos®</b> Toast mit Speculoos® Aufstrich 1(blé)/6/7	<b>Muesli et lait</b> Müsli und Milch 1(blé-avoine)/6/7
---	---	--	---

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Céufs	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 21 Maison Relais de Mertzig



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

## Menu Indien

## Fête Nationale de la Jordanie

LUNDI 22 mai 2023	MARDI 23 mai 2023	MERCREDI 24 mai 2023	JEUDI 25 mai 2023	VENDREDI 26 mai 2023
<b>Boulettes de légumes aux épices et salsa rouge</b>	<b>Macédoine de légumes</b>	<b>Salade de betterave</b>	<b>Toast gratiné à la tomate</b>	<b>Potage de poireaux</b>
Gemüseklösschen mit Gewürzen und roter Salsa - 1(blé)/3	Gemischtes Gemüse 3/7/10/12	Rotebeetesalat - 12	Toast gratiniert mit Tomate - 1(blé)/7	Lauchsuppe

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

## Menu du jour

<b>Poulet tikka massala</b> Hähnchen Tikka Masala 1(blé)	<b>Filet de colin sauce aux herbes</b> Fischfilet mit Kräutersauce 4/7	<b>Flan de légumes</b> Flan von Gemüse - 3/7	<b>Mujadara:</b> <b>Curry de lentilles, oignon, cumin, cannelle et jus de citron</b> Mujadara : Linsencurry, Zwiebel, Kreuzkümmel, Zimt und Zitronensaft 1(blé)/10	<b>Hamburger (pur bœuf)</b> Hamburger (Rindfleisch) 1(blé)
<b>Duo de quinoa et boulgour</b> Bulgur und Quinoa-Duo 1(blé)	<b>Dinkelnudeln tricolores</b> Dreifarbige Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	<b>Pommes de terre vapeur</b> Gedünstete Kartoffeln	<b>Riz</b> Reis	<b>Frites</b> Pommes frites
<b>Brocoli</b> Brokkoli	<b>Tomate au four</b> Ofentomaten	<b>Salade verte</b> Grüner Salat - 7/10/12	<b>Gâteau au chocolat</b> Schokoladenkuchen - 1(blé)/3/7	<b>Salade, tomate, oignon</b> Salat, Tomaten, Zwiebeln
<b>Compote de fruits et zeste de citron</b> Obstkompott mit Zitronenzesten	<b>Panna Cotta au coulis de fruits</b> Panna Cotta mit Früchtepüree 7	<b>Plateau de fruits</b> Obsteller		<b>Smoothie</b> Smoothie

## Collation

## Corbeille de fruits

<b>Fromage blanc aux fruits</b> Quark mit Früchten - 7	<b>Tartine à la confiture</b> Toast mit Marmelade 1(blé)/7	<b>Céréales et lait</b> Comflakes und Milch - 7	<b>Cracotte de maïs au Kiri®</b> Mais-Cracker mit Kiri® - 7	<b>Crème vanille</b> Vanillecreme - 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



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

Menu Marocain

Fête Nationale de l'Italie

<b>LUNDI</b> 29 mai 2023	<b>MARDI</b> 30 mai 2023	<b>MERCREDI</b> 31 mai 2023	<b>JEUDI</b> 1 juin 2023	<b>VENDREDI</b> 2 juin 2023
	<b>Taktouka</b>  Taktouka	<b>Carrot cake</b>  Karottenkuchen 1(blé)/3/7	<b>Bouillon de légumes et petites pâtes</b>  Gemüsebrühe und kleine Nudeln 1(blé)	<b>Salade de tomate, mozzarella et olives</b>  Tomatensalat, Mozzarella und Oliven 7/12

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

Menu du jour

<b>FERIE</b>  Lundi de Pentecôte  	<b>Pilon et haut de cuisse de poulet</b>  Hühnerschenkel  <b>Semoule</b>  Grieß - 1(blé)  <b>Poêlée de courgettes</b>  gebratene Zucchini  <b>Salade de fruits à la menthe</b>  Obstsalat mit Minze	<b>Waterzoï de poisson</b>  Waterzoï von Fischen 4/7  <b>Pomme de terre persillées</b>  Petersilienkartoffel  <b>Epinards à la crème et croûtons</b>  Rahmspinat mit Croûtons 1(blé)/7  <b>Yaourt aux fruits</b>  Obstjoghurt - 7	 <b>Feuilleté au fromage</b>  Käse im Blätterteig 1(blé)/3/7  <b>Duo de quinoa et boulgour</b>  Bulgur und Quinoa-Duo 1(blé)  <b>Haricots verts</b>  Grüne Bohnen  <b>Plateau de fruits</b>  Obstteller	<b>Spaghetti bolognaise (pur bœuf)</b>  Spaghetti Bolognese 1(blé)  <b>Salade verte</b>  Grüner Salat - 7/10/12  <b>Torta della Nonna (Tarte aux amandes)</b>  Torta della Nonna (Mandelkuchen) 1(blé)/3/7/8(amande)
---	---	---	---	--

Collation

Corbeille de fruits

	<b>Tartine grillée au beurre et jus de pommes</b>  Buttertoast und Apfelsaft - 1(blé)/7	<b>Muesli et lait</b>  Müsli und Milch 1(blé-avoine)/6/7	<b>Petit pain au miel</b>  Brötchen mit Honig 1(blé)/7	<b>Yaourt à la confiture</b>  Joghurt mit Marmelade - 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 23 Maison Relais de Mertzig



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

## Menu portugais

LUNDI 5 juin 2023	MARDI 6 juin 2023	MERCREDI 7 juin 2023	JEUDI 8 juin 2023	VENDREDI 9 juin 2023
<b>Dip's de légumes sauce cocktail</b>  Gemüse-Dips Cocktail Sauce - 3/10/12	<b>Salade de concombre au yaourt</b>  Gurkensalat mit Joghurt - 7/12	<b>Salade verte "Mimosa"</b>  Grüner Salat "Mimosa" - 3/7/10/12	<b>Caldo verde</b>  Caldo verde	<b>Tomate-Mozzarella</b>  Tomaten & Mozzarella - 7/12

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

## Menu du jour

<b>Poulet au paprika</b>  Huhn mit Paprika - 1(blé)	<b>Bœuf braisé</b>  Geschmort Rind	<b>Gratin de dinkelnudeln sauce tomate</b>  Dinkelnudelaufauf Tomatensauce - 1(épeautre)/3/7	<b>Bacalhau à Bras</b>  Bacalhau à Bras - 3/4	<b>Galette de maïs</b>  Maiswaffel - 1(blé)/3
<b>Riz</b>  Reis	<b>Frites</b>  Pommes frites	<b>Chou-fleur à la ciboulette</b>  Blumenkohl mit Schnittlauch	<b>Salade verte</b>  Grüner Salat - 7/10/12	<b>Purée de pois cassés</b>  Spalterbsenpüree - 7
<b>Poêlée de légumes</b>  Gemüsepfanne	<b>Fricassée de légumes</b>  Gemüsefrikassee	<b>Plateau de fruits</b>  Obsteller	<b>Pasteis de nata</b>  Pasteis de Nata - 1(blé)/3/7	<b>Carottes</b>  Karotten
<b>Yaourt aux fruits</b>  Obstjoghurt - 7	<b>Brochette de fruits</b>  Obst-Spieß			<b>Smoothie</b>  Smoothie

## Collation

## Corbeille de fruits

<b>Céréales et lait</b>  Cornflakes und Milch - 7	<b>Petit pain à la confiture</b>  Brötchen mit Marmelade - 1(blé)/7	<b>Galette de riz au chocolat</b>  Schokoladenreiswaffeln - 7	<b>Tartine au fromage</b>  Toast mit Käse - 1(blé)/7	<b>Fromage blanc au coulis de fruits</b>  Quark mit Früchtepüree - 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! »

LUNDI 12 juin 2023	MARDI 13 juin 2023	MERCREDI 14 juin 2023	JEUDI 15 juin 2023	VENDREDI 16 juin 2023
<b>Bouillon de légumes</b>  Gemüsebrühe	<b>Salade de pois chiches et endives aux pommes</b>  Kichererbsen-Endiviensalat mit Äpfeln 7/10/12	<b>Toast au fromage</b>  Käse-Toast - 1(blé)/7	<b>Potage de légumes</b>  Gemüsesuppe	<b>Salade de maïs</b>  Maissalat - 7/10/12

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

## Menu du jour

 <b>Ravioli ricotta - épinards sauce aurore</b>  Fromage râpé  Ravioli Ricotta und Spinat Aurora-Sauce / Geriebener Käse 1(blé)/3/7	<b>Grillwurst sauce moutarde</b>  Grillwurst Senfsoße - 1(blé)/7/9/10	<b>Ragoût de jeune bovin aux oignons</b>  Jungrindragoût mit Zwiebeln - 1(blé)	<b>Poulet aux olives</b>  Olivenhähnchen	<b>Saumon sauce citron</b>  Lachs mit Zitronensauce - 1(blé)/4
<b>Salade verte</b>  Grüner Salat - 7/10/12	<b>Pommes de terre sautées</b>  Bratkartoffeln	<b>Semoule</b>  Grieß - 1(blé)	<b>Let'z Nuddel</b>  Let'z Nuddel - 1(blé)	<b>Riz</b>  Reis
<b>Plateau de fruits</b>  Obstplatte	<b>Brocoli</b>  Brokkoli	<b>Carottes braisées</b>  Geschmorte Karotten	<b>Poêlée de légumes</b>  Gebratenes Gemüse	<b>Petits pois</b>  Erbsen
	<b>Tarte aux poires</b>  Birnenkuchen - 1(blé)/3/7/8(amande)	<b>Yaourt aux fruits</b>  Obstjoghurt - 7	<b>Salade de fruits</b>  Obstsalat	<b>Panna cotta au coulis de fruits</b>  Panna Cotta mit Früchtepüree - 7

## Collation

## Corbeille de fruits

<b>Fromage blanc à la confiture</b>  Quark mit Marmelade - 7	<b>Tartine au Kiri®</b>  Brot mit Kiri® - 1(blé)/7	<b>Dip's de légumes et grissini</b>  Gemüsedips und Grissini 1(blé-épeautre)/7/11	<b>Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos®</b>  Toast mit Speculoos® Aufstrich 1(blé)/6/7	<b>Muesli et lait</b>  Müsli und Milch 1(blé-avoine)/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 25 Maison Relais de Mertzig



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

## Menu Luxembourgeois

LUNDI 19 juin 2023	MARDI 20 juin 2023	MERCREDI 21 juin 2023	JEUDI 22 juin 2023	VENDREDI 23 juin 2023
<b>Salade de champignons</b>  Pilzsalat	<b>Salade de courgettes</b>  Zucchini-Salat - 7/10/12	<b>Salade de tomates</b>  Tomatensalat - 7/10/12	<b>Soupe de lentilles</b>  Lënsenzopp ouni Fleesch - 7/9	

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

## Menu du jour

<b>Colin à la provençale</b>  Seelachs "à la provençale"- 4  <b>Boulgour</b>  Bulgur - 1(blé)  <b>Fricassée de poivrons</b>  Frikassee von Paprika  <b>Compote de fruits</b>  Obstkompott	  <b>Quiche au fromage</b>  Käsequiche - 1(blé)/3/7  <b>Carottes Vichy</b>  Butterkarotten  <b>Banane au chocolat</b>  Schokoladenbanane - 7	<b>Poulet sauce champignons</b>  Hähnchen mit Pilz Sauce - 1(blé)/3/7  <b>Frites</b>  Pommes frites  <b>Jardinière de légumes</b>  Gemüsegärtner  <b>Plateau de fruits</b>  Obsteller	<b>Kniddelen mat Speck</b>  Kniddelen mat Speck - 1(blé)/3  <b>Compote de pommes</b>  Apfelkompott  <b>Fromage blanc au miel</b>  Quark mit Honig - 7	<b>FERIE</b>  <b>Fête Nationale du Luxembourg</b>  
---	---	---	--	--

## Collation

Corbeille de fruits				
<b>Tartine à la confiture</b>  Toast mit Marmelade 1(blé)/7	<b>Yaourt aux fruits</b>  Joghurt mit Obst - 7	<b>Céréales et lait</b>  Cornflakes und Milch - 7	<b>Muffin aux myrtilles</b>  Heidelbeermuffin - 1(blé)/3/7	

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Ceufs	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 26 Maison Relais de Mertzig



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

## Menu Canadien

LUNDI 26 juin 2023	MARDI 27 juin 2023	MERCREDI 28 juin 2023	JEUDI 29 juin 2023	VENDREDI 30 juin 2023
<b>Bouillon de légumes</b>  Gemüsebrühe	<b>Salade de carottes râpées</b>  Geriebener Karottensalat - 7/10/12	<b>Salade de concombre et feta</b>  Gurkensalat mit Feta - 7/10/12	<b>Velouté d'asperges</b>  Spargelsuppe - 7	<b>Salade Caesar (croûtons et parmesan)</b>  Cäsar Salat (Croustons und Parmesan) - 3/7/10/12
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

## Menu du jour

 <b>Gnocchi sauce aurore</b>  Gnocchi mit Aurora-Sauce - 1(blé)/7	<b>Poulet à l'estragon</b>  Huhn mit Estragon - 1(blé)/7	<b>Sauté de bœuf</b>  Gebratenes Rindfleisch	<b>Filet de cabillaud sauce aneth</b>  Kabeljaufilet mit Dillsauce 4/7	<b>Hachis parmentier de porc</b>  Schweinhackfleisch-Kartoffelpüree-Auflauf 7
<b>Salade verte</b>  Grüner Salat - 7/10/12	<b>Quinoa</b>  Quinoa	<b>Dinkelnudeln</b>  Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3	<b>Riz au curry</b>  Curry Reis - 10	
<b>Yaourt aux fruits</b>  Joghurt mit Obst - 7	<b>Courgettes sautées</b>  gebratene Zucchini	<b>Chou-fleur</b>  Blumenkohl	<b>Carottes fondantes</b>  Fondant Karotten	
	<b>Plateau de fruits</b>  Obsteller	<b>Plateau de fruits</b>  Obsteller	<b>Milkshake à la framboise</b>  Himbeer-Milchshake - 7	<b>Poêlée de légumes</b>  Gemüsepfanne
				<b>Pancakes au sirop d'érable</b>  Pfannkuchen mit Ahornsirup - 1(blé)/3/7

## Collation

Corbeille de fruits				
<b>Cookies</b>  Cookies - 1(blé)/3/7	<b>Petit pain au fromage et jus de pommes</b>  Käsebrötchen und Apfelsaft 1(blé)/7	<b>Crème vanille</b>  Vanillecreme - 3/7	<b>Tartine à la pâte à tartiner noisette</b>  Brot mit Haselnussaufstrich 1(blé)/6/7/8(noisette)	<b>Yaourt à la confiture</b>  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 27 Maison Relais de Mertzig



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

LUNDI 3 juillet 2023	MARDI 4 juillet 2023	MERCREDI 5 juillet 2023	JEUDI 6 juillet 2023	VENDREDI 7 juillet 2023
<b>Salade de concombre aux olives</b>  Gurkensalat und Oliven - 7/10/12	<b>Soupe de poireaux</b>  Lauchsuppe	<b>Salade d'avocat, tomate et olives</b>  Avocado-, Tomaten- und Olivensalat - 12	<b>Salade de betterave et maïs</b>  Rüben- und Maissalat - 7/10/12	<b>Salade de tomates et mozzarella</b>  Tomaten-Mozzarella-Salat - 7/10/12

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

## Menu du jour

<b>Poulet au curry</b>  Hühnchen-Curry - 10	<b>Fishsticks de poisson sauce rémoulade</b>  Fishsticks Rémouladensauce - 1(blé)/3/4	<b>Œuf dur à la florentine</b>  Florentiner hart gekochtes Ei - 3/7	<b>Pizza au jambon</b>  Pizza mit Schinken - 1(blé)/7	<b>Galette de quinoa et lentilles sauce tomate</b>  Linsen-Quinoapuffer Tomatensauce - 1(blé)/3
<b>Dinkelnudeln tricolores</b>  Dreifarbige Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	<b>Blé</b>  Weizen - 1(blé)	<b>Pommes de terre</b>  Kartoffeln	<b>Crudités</b>  Rohkost - 7/10/12	<b>Poêlée de légumes</b>  Gemüsepfanne
<b>Chou-fleur</b>  Blumenkohl	<b>Poêlée de légumes</b>  Gemüsepfanne	<b>Salade verte</b>  Grüner Salat - 7/10/12	<b>Glace vanille et fraise</b>  Vanille- und Erdbeereis - 7	<b>Plateau de fruits</b>  Obstplatte
<b>Plateau de fruits</b>  Obstplatte	<b>Panna Cotta au coulis de fruits</b>  Panna Cotta mit Früchtepüree - 7	<b>Compote de fruits</b>  Obstkompott		<b>Plateau de fruits</b>  Obstplatte

## Collation

## Corbeille de fruits

<b>Fromage blanc au coulis de fruits</b>  Quark mit Früchtepüree - 7	<b>Tartine au miel</b>  Honigtoast 1(blé)/7	<b>Financier à la vanille</b>  Vanille Financier - 1(blé)/3/7/8(amande)	<b>Tartine grillée au beurre</b>  Buttertoast - 1(blé)/7	<b>Céréales et lait</b>  Cornflakes und Milch - 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