



Semaine 26 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Lundi 23/06 Fete National	Mardi 24/06	Mercredi 25/06	Jeudi 26/06	Vendredi 27/06 Menu Français
	Melon Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Salade verte & maïs Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème ^{7 - 10}	Soupe à l'oignon et croûtons ^{101 - 103 - 105 - 7} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette balsamique ¹⁰	Cake tomates - olives ^{101 - 3 - 7} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème et aux herbes ^{7 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
	Sauté de poulet Let'z frites Petits pois	Saumon grillé sauce vierge ⁴ Dinkelnudeln ^{105 - 3} Epinards à la crème ⁷	Lasagne sin carne aux protéines de soja & pois chiches ^{101 - 3 - 6 - 7 - 9} - Poêlée de légumes	Blanquette de jeune bovin ^{101 - 7 - 9} Riz Basmati Carottes ⁷
Dessert - Nachtisch				
	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Smoothie *** Corbeille de fruits	Mousse au chocolat au lait ^{3 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
	Tartine à la tomatade & jus de pommes ^{101 - 102} *** Corbeille de fruits	Brioche ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Duo de melon et pastèque *** Corbeille de fruits	Dip's de légumes & Guacamole *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesz nohalteg a gesond"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes





Semaine 27 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Lundi 30/06	Mardi 01/07	Mercredi 02/07	Jeudi 03/07	Vendredi 04/07 Menu Belge
Potage de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème et aux herbes ^{7 - 10}	Salade de maïs Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette balsamique ¹⁰	Salade de haricots verts aux oeufs durs ^{3 - 7 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Dip's de légumes & Guacamole Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette au yaourt ⁷	Salade d'endives aux pommes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème ^{7 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
Galette de sarrasin fromage & champignon ⁷ - Salade de carottes râpées au citron	Emincé de boeuf aux herbes Pommes de terre grenailles sautées Tomates cerises au four	Ravioli aux légumes sauce napolitaine ^{1 - 101 - 3 - 7 - 9} Fromage râpé ⁷ Salade verte	Letzeburger grillwurst (volaille) ¹⁰ Salade de pommes de terre ^{3 - 10} Salad'Bar du jour	Waterzooï de poisson ^{4 - 7} Riz Pilaf ⁷ Fricassée de légumes
Dessert - Nachtisch				
Yaourt à la cerise ⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Salade de fruits *** Corbeille de fruits	Ile flottante ^{3 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Petit pain au lait à la pâte à tartiner noisette ^{101 - 3 - 6 - 7 - 802} *** Corbeille de fruits	Carrot cake ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Pavé céréales au fromage ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Galette de riz au chocolat ⁷ *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesz nohalteg a gesond"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'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



Semaine 28 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Lundi 07/07	Mardi 08/07	Mercredi 09/07	Jeudi 10/07	Vendredi 11/07
Toast au fromage de chèvre ^{101 - 7} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Salade de betteraves crues Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette au yaourt ⁷	Crème de chou-fleur ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème ^{7 - 10}	Salade verte & cubes de fromage ^{7 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette balsamique ¹⁰	Salade de tomates & concombres ^{7 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème et aux herbes ^{7 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
Poulet rôti Semoule ¹⁰¹ Salade verte	Colin grillé sauce citron ^{4 - 7} Pommes de terre à la vapeur Poêlée de légumes	Galette de légumes aux pois chiches & lentilles corail sauce tomate ^{101 - 3 - 7} Riz Basmati Crudités	Filet mignon de porc au miel Dinkelnudeln tricolores ^{105 - 3} Carottes Vichy ⁷	Cordon bleu de jeune bovin pané ^{101 - 103 - 3 - 6 - 7} Gratin dauphinois ⁷ Brocoli ⁷
Dessert - Nachtisch				
Smoothie *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Tarte à la cerise ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Fromage blanc aux fruits ⁷ *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Yaourt au miel ⁷ *** Corbeille de fruits	Tartine grillée au beurre ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Muesli & lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits	Tartine à la confiture ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Dip's de légumes & grissini ^{105 - 11} *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese nohalteg a gesond"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes





Semaine 29 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Lundi 14/07	Mardi 15/07	Mercredi 16/07 Menu Suisse	Jeudi 17/07	Vendredi 18/07
Salade de carottes râpées au citron Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette balsamique ¹⁰	Potage de panais Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème et aux herbes ^{7 - 10}	Salade de courgettes & mozzarella ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette au yaourt ⁷	Velouté d'asperge ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème ^{7 - 10}	Tartare de concombre aux herbes fraîches ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
Poulet aux épices & au miel Boulgour ¹⁰¹ Haricots beurre ⁷	Dinkelnudeln sauce tomate ^{105 - 3} Fromage râpé ⁷ Julienne de légumes	Emincé de jeune bovin à la Zurchoise ⁷ Pommes de terre au four Gratin de fenouil ⁷	Pizza Margherita ^{101 - 7} - Salade verte	Colin pané & citron ^{101 - 4 - 7} Let'z frites Ratatouille
Dessert - Nachtisch				
Glace Vanille / Fraise ⁷ *** Corbeille de fruits	Yaourt Stracciatella ^{6 - 7} *** Corbeille de fruits	Fraises *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Pastèque *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Cookies ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Yaourt à la confiture ⁷ *** Corbeille de fruits	Pavé céréales au fromage ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Petit pain à la pâte à tartiner noisette ^{101 - 6 - 7 - 802} *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesz nohalteg a gesond"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes





Semaine 30 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Lundi 21/07	Mardi 22/07	Mercredi 23/07	Jeudi 24/07	Vendredi 25/07
Salade verte, dés de fromage & pommes 7 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Vinaigrette à la crème 7 - 10	Gaspacho de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Vinaigrette balsamique 10	Méli mélo de légumes cuits 10 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Vinaigrette à la crème et aux herbes 7 - 10	Salade de chou chinois 101 - 6 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Vinaigrette cocktail 3 - 10	Melon Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Vinaigrette au yaourt 7
Plat principal - Hauptgang				
Porc à la moutarde 10 Dinkelnudeln 105 - 3 Petits pois	Letzeburger grillwurst Pommes de terre sautées Chou-fleur 7	Let'z Nuddel 101  Sauce bolognaise au haché de soja & pois chiches 6 Salade verte	Cabillaud & poireaux à la crème 4 - 7  Blé 101 -	Poulet sauce aigre douce Riz Basmati brun Poêlée de légumes
Dessert - Nachtisch				
Duo de melon et pastèque *** Corbeille de fruits	Gâteau marbré 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Fromage blanc au coulis de fruits 7 *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Muesli & lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits	Petit pain au Kiri® 101 - 7 *** Corbeille de fruits	Yaourt nature au coulis de fruits 7 *** Corbeille de fruits	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 101 - 102 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits	Galette de riz au chocolat 7 *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesz nohalteg a gesond"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes





Semaine 31 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Lundi 28/07	Mardi 29/07	Mercredi 30/07	Jeudi 31/07	Vendredi 01/08
Salade de concombre à la crème & ciboulette ^{7 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Coleslaw ^{3 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette balsamique ¹⁰	Salade de carottes râpées à la coriandre Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette au yaourt ⁷	Salade de tomates - mozzarella cerise ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Soupe de poireaux Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème ^{7 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
Colin & crumble aux herbes ^{101 - 4 - 7} Riz Basmati au curry ¹⁰ Tomate au four	Poulet à l'ancienne ⁷ Boulgour ¹⁰¹ Haricot vert ⁷	Omelette au fromage ^{3 - 7} Dinkelnudeln tricolores ^{105 - 3} Fricassée de champignons	Hamburger ^{101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10} Let'z frites Salade, tomates, oignons, cornichons ¹⁰	Paëlla végétarienne Duo de poivrons sautés
Dessert - Nachtisch				
Smoothie *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Glace Vanille / Chocolat ⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Yaourt à la myrtille ⁷ *** Corbeille de fruits	Tartine à la confiture ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Gâteau au chocolat ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Dip's de légumes & galette de riz *** Corbeille de fruits	Petit pain au fromage ^{101 - 7 - 9} *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir ieszse nohalteg a gesond"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'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



Semaine 32 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Lundi 04/08	Mardi 05/08	Mercredi 06/08	Jeudi 07/08	Vendredi 08/08
Potage de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème et aux herbes ^{7 - 10}	Salade de pois chiches & d'endives aux pommes ¹⁰ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Salade caesar au poulet ^{101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10 - 11} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème ^{7 - 10}	Melon Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette au yaourt ⁷	Salade de pommes de terre ^{3 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette balsamique ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Oeufs durs à la florentine ^{3 - 7}  Pommes de terre à la vapeur -	Chicken nuggets ^{101 - 103 - 3 - 6 - 7} Pommes de terre sautées Fricassée de poivrons	Lasagne bolognaise ^{101 - 3 - 7} - Salade verte	Cabillaud grillé sauce à l'aneth ^{4 - 7}  Riz Basmati tomate Petits pois	Quiche lorraine ^{101 - 3 - 7} - Salade de carottes râpées
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Pastèque *** Corbeille de fruits	Glace yaourt mangue banane ⁷ *** Corbeille de fruits	Yaourt Stracciatella ^{6 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Muesli & lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits	Tartine au beurre & jus de pommes ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Dip's de légumes & grissini ^{105 - 11} *** Corbeille de fruits	Petit pain au miel ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Fromage blanc à la confiture ⁷ *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese nohalteg a gesond"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes





Semaine 33 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Lundi 11/08	Mardi 12/08	Mercredi 13/08	Jeudi 14/08	Vendredi 15/08 Menu Vietnamien
Salade verte "Mimosa" 101 - 102 - 103 - 3 - 10 - 11 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Vinaigrette cocktail 3 - 10	Melon Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Vinaigrette à la crème et aux herbes 7 - 10	Crème de maïs 7 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Vinaigrette au yaourt 7	Dip's de légumes sauce fromage blanc & ciboulette 7 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Vinaigrette balsamique 10	Salade de chou blanc, carotte, soja, citron & persil 6 - 12 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Vinaigrette à la crème 7 - 10
Plat principal - Hauptgang				
Gratin de dinkelnudeln coulis de poivron 105 - 3 - 7 - Haricots beurre 7	Boeuf braisé Purée de pommes de terre 7 Carottes 7	Colin pané & citron 101 - 4 - 7 Boulgour 101 Ratatouille	Boulettes végétariennes de lentilles & feta 101 - 103 - 3 - 6 - 7 Riz Pilaf 7 Poêlée de courgettes	Poulet au gingembre, soja & sésame 101 - 6 - 11 Semoule 101 Fricassée de légumes
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Yaourt à la vanille 7 *** Corbeille de fruits	Crumble aux pommes 101 - 7 *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Brochette de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Quatre-quart 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Pavé céréales au fromage 101 - 102 - 7 *** Corbeille de fruits	Céréales & lait 101 - 102 - 103 - 7 *** Corbeille de fruits	Petit pain au lait à la confiture 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Yaourt Stracciatella 6 - 7 *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'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



Semaine 34 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Lundi 18/08	Mardi 19/08	Mercredi 20/08	Jeudi 21/08 Menu Brésilien	Vendredi 22/08
Macédoine de légumes 3 - 10 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Vinaigrette à la crème 7 - 10	Soupe de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Vinaigrette au yaourt 7	Salade paysanne (croûtons, oeufs durs & champignons) 101 - 102 - 3 - 10 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Vinaigrette à la crème et aux herbes 7 - 10	Raita 7 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Vinaigrette cocktail 3 - 10	Salade de carottes râpées Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Vinaigrette balsamique 10
Plat principal - Hauptgang				
Ravioli Ricotta - Epinards sauce Aurore 101 - 3 - 7  Fromage râpé 7 Salade verte	Saumon grillé sauce provençale 4  Riz Basmati Poêlée de légumes	Boeuf à la moutarde 7 - 10 Blé 101 Tomate provençale 101 - 103 - 6 - 7	Feijoada 10 Pommes de terre à la vapeur Salade de chou blanc	Ragoût de jeune bovin Dinkelnudeln 105 - 3 Brocoli 7
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Tarte aux mirabelles 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Salade de fruits *** Corbeille de fruits	Melon *** Corbeille de fruits	Yaourt au miel 7 *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Fromage blanc à la confiture 7 *** Corbeille de fruits	Baguette, beurre et gouda 101 - 102 - 103 - 7 *** Corbeille de fruits	Muesli & lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits	Pavé céréales au fromage 101 - 102 - 7 *** Corbeille de fruits	Dip's de légumes & grissini 105 - 11 *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes





Semaine 35 - MAISON RELAIS MERTZIG

Dussmann

Lundi 25/08	Mardi 26/08	Mercredi 27/08	Jeudi 28/08	Vendredi 29/08
Salade de tomates - mozzarella ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème et aux herbes ^{7 - 10}	Soupe de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette balsamique ¹⁰	Salade de pois chiches & d'endives aux pommes ¹⁰ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Crème de potiron ^{7 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème ^{7 - 10}	Feuilleté roulé au fromage frais & aux légumes ^{101 - 3 - 7 - 9} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette au yaourt ⁷
Plat principal - Hauptgang				
Omelette au fromage frais ^{3 - 7 - 9} Pommes de terre au four Poêlée de légumes	Poulet sauce paprika ⁷ Riz Basmati brun Haricots beurre à l'échalote ⁷	Kniddelen ^{101 - 3} Sauce crème ⁷ Compote de pommes	Fishsticks de poisson sauce rémoulade ^{101 - 3 - 4 - 10} Pommes de terre sautées Chou romanesco ⁷	Spaghetti sauce bolognaise ^{105 - 3} Fromage râpé ⁷ Salade verte
Dessert - Nachtisch				
Compote de fruits *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Fromage blanc au coulis de fruits ⁷ *** Corbeille de fruits	Banane *** Corbeille de fruits	Mousse liégeoise au Spéculoos® ^{101 - 3 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Yaourt au miel & bâtonnets d'amande ^{7 - 801} *** Corbeille de fruits	Tartine à la confiture ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Brioche ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Tartine au beurre & jus de pommes ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesz nohalteg a gesond"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes

