



Semaine 36 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 01/09	Mardi 02/09	Mercredi 03/09	Jeudi 04/09	Vendredi 05/09
Salade verte, dés de fromage & pommes 7 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Vinaigrette cocktail 3 - 10	Salade de betteraves & maïs Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Vinaigrette à la crème 7 - 10	Velouté de poireaux 7 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	Bouillon de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Vinaigrette au yaourt 7
Plat principal - Hauptgang				
Sauté de poulet Pommes de terre sautées Mijoté de légumes 7	Porc au paprika 7 Riz Basmati Poêlée de légumes	Gnocchi sauce 4 fromages 101 - 7  - Salade verte	Boulette de boeuf sauce tomate 101 - 103 - 3 - 6 - 7 - 10 Polenta 7 Choux de Bruxelles 7	Pizza au thon 101 - 4 - 7  Pizza Margherita 101 - 7 Coleslaw 3 - 10
Dessert - Nachtisch				
Yaourt à la cerise 7 *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Crêpe au sucre 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Smoothie *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Galette de riz au chocolat 7 *** Corbeille de fruits	Petit pain au fromage 101 - 7 - 9 *** Corbeille de fruits	Muesli & lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits	Quatre-quart 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Yaourt à la confiture 7 *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





Semaine 37 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 08/09	Mardi 09/09	Mercredi 10/09	Jeudi 11/09	Vendredi 12/09
Potage de brocoli Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette balsamique ¹⁰	Salade de tomates et radis ¹⁰ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème et aux herbes ^{7 - 10}	Salade de lentilles Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette au yaourt ⁷	Toast à la tapenade rouge et noire ^{101 - 102} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème ^{7 - 10}	Menu asiatique Crème de légumes ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
Spaghetti sauce bolognaise aux protéines de soja ^{105 - 3 - 6} Fromage râpé ⁷ Salade verte	Pilon de poulet tex-mex Pommes de terre à la vapeur Haricot vert ⁷	Ragoût de porc Dinkelnudeln ^{105 - 3} Poêlée de courgettes	Cabillaud grillé sauce à l'aneth ^{4 - 7} Semoule ¹⁰¹ Chou chinois	Riz cantonais végétarien ³ - Salade verte
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Yaourt Poire - Banane ⁷ *** Corbeille de fruits	Compote de fruits *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Rocher coco ³ *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Cracotte de maïs, beurre & miel ⁷ *** Corbeille de fruits	Cookies ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Petit pain au kiri, dés de légumes ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Fromage blanc aux fruits ⁷ *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesz nhaltege a gesond" et "BioMax"





Semaine 38 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 15/09	Mardi 16/09	Mercredi 17/09	Jeudi 18/09	Vendredi 19/09
Crème de légumes ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème ^{7 - 10}	Oeuf Mimosa ^{3 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette balsamique ¹⁰	Crudités Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette au yaourt ⁷	Salade verte & maïs Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Soupe de courgette 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 façon grand-mère ⁷ Let'z frites Brunoise de légumes	Dinkelnudeln sauce tomate ^{105 - 3}  Fromage râpé ⁷ Salade verte	Saumon grillé & petits légumes ^{4 - 9}  Blé ¹⁰¹ Epinards à la crème ⁷	Judd Pommes de terre à la vapeur Choucroute ⁷	Blanquette de jeune bovin ^{101 - 7 - 9} Riz Basmati Carottes ⁷
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Salade d'orange et citron *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Strudel aux pommes ^{101 - 3 - 12} *** Corbeille de fruits	Fromage blanc aux fruits ⁷ *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Muesli & lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits	Tartine grillée au beurre & jus de pommes ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Yaourt stracciatella ^{6 - 7} *** Corbeille de fruits	Petit pain à la confiture ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Dip's de légumes & grissini ^{105 - 11} *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesz nihalteg a gesond" et "BioMax"





Semaine 39 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 22/09	Mardi 23/09	Mercredi 24/09 Menu Espagnol	Jeudi 25/09	Vendredi 26/09
Salade, tomates, oignons, cornichons ¹⁰ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème et aux herbes ^{7 - 10}	Salade de haricots verts aux oeufs durs ^{3 - 7 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette au yaourt ⁷	Dip's de légumes & Guacamole Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette balsamique ¹⁰	Bouillon de légumes aux pâtes alphabet ¹⁰¹ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Velouté de chou-fleur ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème ^{7 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
Wainzoossiss sauce brune aux oignons ³ Purée de pommes de terre ⁷ Chou rouge	Galette de quinoa au fromage frais et petits légumes ^{101 - 3 - 7 - 9}  - Salade verte	Paëlla au poisson ⁴  Riz Pilaf ⁷ Petits pois	Poulet aux épices & au miel Boulgour ¹⁰¹ Fricassée de légumes	Ravioli aux légumes sauce napolitaine ^{1 - 101 - 3 - 7 - 9}  Fromage râpé ⁷ Salade verte
Dessert - Nachtisch				
Yaourt à la myrtille ⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Salade de fruits *** Corbeille de fruits	Gâteau kasutera ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Muffin nature ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Petit pain au fromage ^{101 - 7 - 9} *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Tartine à la tapenade de tomate ^{101 - 102} *** Corbeille de fruits	Fromage blanc à la confiture ⁷ *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





Semaine 40 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 29/09	Mardi 30/09	Mercredi 01/10	Jeudi 02/10	Vendredi 03/10
Potage de carottes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème ^{7 - 10}	Salade de champignons Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Bruschetta tomate - mozzarella ^{101 - 102 - 103 - 7 - 11} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème et aux herbes ^{7 - 10}	Salade verte & cubes de fromage ^{7 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette au yaourt ⁷	Crème de potiron ^{7 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette balsamique ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Mijoté de lentilles ^{VEGE} Pommes de terre grenailles au four Salade verte	Sauté de porc sauce aigre douce Semoule ¹⁰¹ Crudités	Poulet rôti Riz Basmati Poêlée de légumes	Colin grillé sauce citron ^{4 - 7} Dinkelnudeln tricolores ^{105 - 3} Carottes Vichy ⁷	Escalope de jeune bovin Gnocchis de pommes de terre ¹⁰¹ Potiron
Dessert - Nachtisch				
Compote de fruits *** Corbeille de fruits	Brownie ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Yaourt à la mangue ⁷ *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Muesli & lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits	Dip's de légumes & galette de riz *** Corbeille de fruits	Yaourt au miel ⁷ *** Corbeille de fruits	Tartine à la confiture ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Pavé céréales au fromage ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





Semaine 41 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 06/10	Mardi 07/10	Mercredi 08/10	Jeudi 09/10	Vendredi 10/10
Soupe de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème ^{7 - 10}	Macédoine de légumes ^{3 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette balsamique ¹⁰	Velouté de brocoli ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette au yaourt ⁷	Oeuf Mimosa ^{3 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème et aux herbes ^{7 - 10}	Salade de carottes râpées à la coriandre Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
Saumon grillé ^{4 bio.} Riz Pilaf ⁷ Epinards à la crème & croûtons ^{101 - 102 - 103 - 7 - 11}	Pizza Margherita ^{101 - 7}  - Salade verte	Ragoût de boeuf Spätzle ^{101 - 3} Poêlée de légumes	Dinkelnudeln sauce tomate ^{105 - 3}  - Julienne de légumes	Poulet sauce paprika ⁷ Let'z frites Haricots beurre ⁷
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Milkshake aux fruits exotiques ⁷ *** Corbeille de fruits	Salade de fruits *** Corbeille de fruits	Cake à la banane ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Fromage blanc au coulis de fruits ⁷ *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Yaourt à la confiture ⁷ *** Corbeille de fruits	Petit pain au miel ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Tartine au beurre & jus de pommes ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Brioche ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





Semaine 42 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 13/10	Mardi 14/10	Mercredi 15/10	Jeudi 16/10	Vendredi 17/10
Salade verte, dés de fromage & pommes ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette balsamique ¹⁰	Salade de betteraves crues Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème ^{7 - 10}	Salade de chou chinois ^{101 - 6} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Crème de carotte de la sorcière ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette au yaourt ⁷	Toast gratiné à la tomate ^{101 - 7} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
Porc à la moutarde ¹⁰ Riz Basmati Brunoise de légumes	Falafels de pois chiches ^{101 - 3}  Semoule ¹⁰¹ Poêlée de légumes	Emincé de poulet aux oignons Dinkelnudeln ^{105 - 3} Fricassée de champignons tomate ¹⁰¹	Colin pané & citron ^{101 - 4 - 7} Pommes de terre Fondue de poireaux à la crème ⁷	Roulade de boeuf sauce brune ³ Gratin dauphinois ⁷ Chou rouge aux pommes
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Yaourt stracciatella ^{6 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Terrine de yaourt aux fruits rouges ⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Fromage blanc au sucre ⁷ *** Corbeille de fruits	Pavé céréales au Kiri® ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Cake au potiron ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Muesli & lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits	Biscotte & compote de fruits ¹⁰¹ *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





Semaine 43 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 20/10	Mardi 21/10	Mercredi 22/10	Jeudi 23/10	Vendredi 24/10
Salade de carottes à l'orange Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette au yaourt ⁷	Salade de poivrons & mozzarella ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Potage de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème ^{7 - 10}	Velouté de poireaux ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème et aux herbes ^{7 - 10}	Salade d'endives aux pommes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème et aux herbes ^{7 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
Chili sin carne, haricots rouges, maïs ⁶  Riz Basmati brun Salade verte	Saumon grillé sauce aux herbes ^{101 - 4 - 7}  Purée de pommes de terre ⁷ Brocoli ⁷	Poulet à l'ancienne ⁷ Boulgour ¹⁰¹ Poêlée de légumes	Gnocchi sorrentina ^{101 - 7}  Brunoise de légumes	Sauté de boeuf Dinkelnudeln ^{105 - 3} Légumes à la provençale
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Yaourt à la vanille ⁷ *** Corbeille de fruits	Banane *** Corbeille de fruits	Salade d'orange et citron *** Corbeille de fruits	Gâteau au chocolat ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Fromage blanc au miel ⁷ *** Corbeille de fruits	Petit pain à la confiture ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Cookies ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Baguette au fromage frais ^{101 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





Semaine 44 - MAISON RELAIS MERTZIG



Dussmann

Lundi 27/10	Mardi 28/10	Mercredi 29/10	Jeudi 30/10	Vendredi 31/10
Crème de navets ⁷ 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	Bouillon de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Salade de betteraves, maïs & feta ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette au yaourt ⁷	Soupe de haricots blancs ^{7 - 9} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰ Vinaigrette à la crème ^{7 - 10}
Plat principal - Hauptgang				
Jeune bovin marengo Dinkelnudeln ^{105 - 3} Petits pois & carottes	Pilons de poulet Semoule ¹⁰¹ Poêlée de légumes	Omelette aux légumes ³ Pommes de terre persillées	Hamburger ^{101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10} Let'z frites Mayonnaise - Ketchup - Moutarde ^{3 - 10}	Waterzooï de poisson ^{4 - 7} Riz Basmati Mix Epinards ⁷
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Compote de fruits *** Corbeille de fruits	Fromage blanc au coulis de fruits ⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Tarte aux pommes ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Yaourt à la confiture ⁷ *** Corbeille de fruits	Petit pain au Kiri® ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Brioche ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Dip's de légumes & grissini ^{105 - 11} *** Corbeille de fruits	Muesli & lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

