



Semaine 45 - Menu de la maison relais de Mertzig



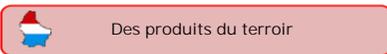
Dussmann

Lundi 03/11	Mardi 04/11	Mercredi 05/11 Menu Espagnol	Jeudi 06/11	Vendredi 07/11
Soupe de potiron 7 - 10 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Salade verte, dés de fromage & pommes 7 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Empanadas végétariens 101 - 3 - 9 - 10 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Velouté dubarry 7 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Céleri rémoulade 3 - 7 - 9 - 10 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10
Plat principal - Hauptgang				
Lasagne végétarienne aux légumes 101 - 3 - 7  Salade verte	Blanquette de jeune bovin 101 - 7 - 9 Riz Pilaf 7 Brocoli 7	Tortilla de pommes de terre 3 - 7  - Petits pois	Limande sauce vierge 4  Blé 101 Poêlée de légumes	Emincé de poulet aux oignons Dinkelnudeln 105 - 3 Navets braisés
Dessert - Nachtisch				
Fromage blanc au coulis de fruits 7 *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Crème catalane 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Salade de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Galette de riz au chocolat 7 *** Corbeille de fruits	Petit pain à la pâte à tartiner Spéculoos® 101 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits	Muesli & lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits	Baguette au fromage frais 101 - 103 - 7 *** Corbeille de fruits	Yaourt 7 *** Corbeille de fruits

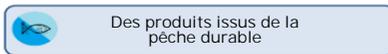
Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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 46 - Menu de la maison relais de Mertzig



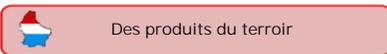
Dussmann

Lundi 10/11	Mardi 11/11	Mercredi 12/11	Jeudi 13/11	Vendredi 14/11
Potage de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de chou rouge aux pommes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade Caesar (croûtons & parmesan) ^{101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10 - 11} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Toast à la tapenade rouge et noire ^{101 - 102} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Crème de poireaux ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Saucisse de boeuf sauce brune ¹⁰ Pommes de terre au four Gratin de brocoli ⁷	Chicken nuggets ^{101 - 103 - 3 - 6 - 7} Let'z frites Salade de carottes râpées	Colin grillé sauce aux herbes ^{101 - 4 - 7} Riz à l'indienne ¹⁰ Chou-fleur au curry ¹⁰	Falafels au coulis de poivrons ^{101 - 3} Semoule ¹⁰¹ Navets glacés ⁷	Tagliatelles carbonara ^{101 - 105 - 3 - 7} - Salade verte
Dessert - Nachtisch				
Compote de fruits *** Corbeille de fruits	Mousse au chocolat au lait ^{3 - 7} *** Corbeille de fruits	Clémentine *** Corbeille de fruits	Panna cotta au coulis de fruits ⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Pavé céréales au Kiri® ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Petit pain à la confiture ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Cake à la banane ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Energy balls ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits

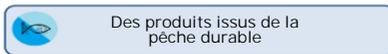
Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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 47 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 17/11	Mardi 18/11	Mercredi 19/11	Jeudi 20/11	Vendredi 21/11
Toast au fromage ^{101 - 7} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de maïs Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe de lentilles ^{7 - 9} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de betteraves rouges aux pommes ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Bouillon de légumes aux petites pâtes ^{105 - 3} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Waterzooï de saumon ^{4 - 7}  Pommes de terre persillées Poêlée de légumes	Gratin de pommes de terre aux oeufs durs ^{3 - 7}  Epinards à la crème ⁷	Spaghetti sauce bolognaise ^{105 - 3} Fromage râpé ⁷ Salade verte	Poulet rôti Dinkelnudeln ^{105 - 3} Légumes à la provençale	Feuilleté au fromage ^{101 - 3 - 7 - 9}  Riz Basmati Mijoté de légumes ⁷
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Boisson lactée aux fruits exotiques ⁷ *** Corbeille de fruits	Crumble à l'ananas ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Banane au chocolat *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Muesli & lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits	Dip's de légumes & grissini ^{105 - 11} *** Corbeille de fruits	Yaourt ⁷ *** Corbeille de fruits	Petit pain au fromage & jus de pommes ^{101 - 7 - 9} *** Corbeille de fruits	Muffin au chocolat au lait ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits

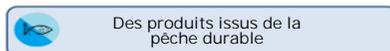
Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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



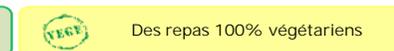
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Semaine 48 - Menu de la maison relais de Mertzig



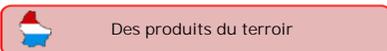
Dussmann

Lundi 24/11	Mardi 25/11	Mercredi 26/11	Jeudi 27/11	Vendredi 28/11
Soupe à l'oignon ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Macédoine de légumes ^{3 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de chou blanc au sésame ¹¹ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Dip's de légumes sauce fromage blanc & ciboulette ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Ragoût de jeune bovin Dinkelnudeln ^{105 - 3} Brocoli ⁷	Bouchée au poisson ^{101 - 3 - 4 - 7}  Riz Pilaf ⁷ Carottes braisées	Gnocchis de pommes de terre sauce tomate ¹⁰¹  - Mijoté de lentilles vertes et lentilles corail	Cordon bleu de porc pané ^{101 - 103 - 3 - 6 - 7} Purée de pommes de terre ⁷ Poêlée de légumes	Poulet sauce champignons ⁷ Boullgour ¹⁰¹ Petits pois
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Crêpe au sucre ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Compote de fruits *** Corbeille de fruits	Fromage blanc aux fruits ⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Cake à la vanille ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Tartine grillée au beurre ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Petit pain à la confiture ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Yaourt ⁷ *** Corbeille de fruits

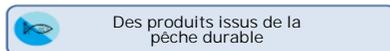
Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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



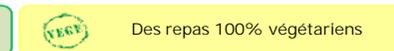
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Lundi 01/12	Mardi 02/12	Mercredi 03/12	Jeudi 04/12 Menu asiatique	Vendredi 05/12
Salade de betterave aux pommes et dès de fromage ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Coleslaw ^{3 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Feuilleté à la tomate et au fromage ^{101 - 3 - 7 - 9} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe chinoise ^{101 - 6 - 11} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Velouté de carottes ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Roulade de boeuf sauce brune ³ Pommes de terre wedges Chou-fleur ⁷	Gratin de dinkelnudeln tricolore aux 3 fromages, sauce tomate ^{105 - 3 - 7} - Poêlée de légumes	Poulet à l'estragon Pommes de terre à la suédoise Chou-fleur & Brocoli ⁷	Riz cantonais végétarien ³ - Wok de légumes asiatiques ^{101 - 6}	Colin pané & citron ^{101 - 4 - 7} Quinoa Epinards ⁷
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Yaourt à la myrtille ⁷ *** Corbeille de fruits	Smoothie aux fruits *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Gâteau au chocolat ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Crème à la vanille ^{3 - 7} *** Corbeille de fruits	Petit pain à la pâte à tartiner Spéculoos® ^{101 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Muesli & yaourt nature ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits	Pavé céréales au Kiri® ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits

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

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 50 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 08/12	Mardi 09/12	Mercredi 10/12	Jeudi 11/12	Vendredi 12/12
Potage Saint-Germain ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de pois chiches & d'endives aux pommes ¹⁰ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe à l'oignon et croûtons ^{101 - 103 - 105 - 7} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de chou blanc Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Boulettes de légumes aux épices & Salsa Rouge ^{101 - 103 - 3 - 6 - 7} Dinkelnudeln ^{105 - 3} Navets glacés ⁷	Pilons de poulet Riz Pilaf ⁷ Brocoli ⁷	Kniddelen sauce crème ^{101 - 3 - 7} Fromage râpé ⁷ Salade de carottes râpées	Saumon grillé sauce citron ^{4 - 7} Purée de pommes de terre ⁷ Poêlée de légumes	Sauce bolognaise Dinkelnudeln ^{105 - 3} Salade verte & maïs
Dessert - Nachtisch				
Yaourt nature au coulis de fruits ⁷ *** Corbeille de fruits	Clémentine *** Corbeille de fruits	Compote de fruits *** Corbeille de fruits	Cookies ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Tartine au beurre & jus de pommes ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Galette de riz au chocolat ⁷ *** Corbeille de fruits	Petit pain au fromage ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Dip's de légumes & grissini ^{105 - 11} *** Corbeille de fruits	Quatre-quart ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits

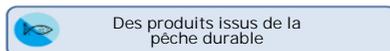
Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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



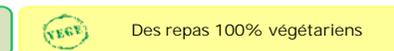
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Semaine 51 - Menu de la maison relais de Mertzig



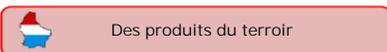
Dussmann

Lundi 15/12	Mardi 16/12	Mercredi 17/12	Jeudi 18/12	Vendredi 19/12
Coleslaw ^{3 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Velouté dubarry ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de lentilles Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Bouillon de légumes aux pâtes alphabet ¹⁰¹ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe de navets Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Emincé de boeuf Pommes de terre sautées Choux de Bruxelles ⁷	Gyros de poulet sauce fromage blanc, citron et ciboulette ^{7 - 10} Riz Basmati Mix Salade verte	Limande sauce aneth ^{4 - 7} Dinkelnudeln ^{105 - 3} Epinards ⁷	Galette de maïs tikka masala ³ Semoule ¹⁰¹ Brocoli ⁷	Rôti de porc au miel & échalote Duo de boulgour & quinoa ¹⁰¹ Haricot vert ⁷
Dessert - Nachtisch				
Fromage blanc au coulis de fruits ⁷ *** Corbeille de fruits	Corbeille de fruits *** Corbeille de fruits	Brownie ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Banane *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Petit pain à la pâte à tartiner Spéculoos® ^{101 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits	Energy balls ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits	Baguette au fromage frais ^{101 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Carrot cake ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Muesli & fromage blanc ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits

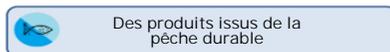
Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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



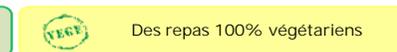
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Semaine 52 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 22/12	Mardi 23/12	Mercredi 24/12	Jeudi 25/12 Noel / Ferme	Vendredi 26/12 St. Etienne / Ferme
Potage de brocoli Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de radis Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Crème de champignons ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰		
Plat principal - Hauptgang				
Dinkelnudeln ^{105 - 3} Sauce napolitaine Salade verte	Colin grillé ⁴ Riz Basmati tomate Salsifis à la crème ⁷	Filet mignon de porc au miel Purée de patates douces ⁷ Haricot vert ⁷		
Dessert - Nachtisch				
Crumble à l'ananas ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Bûche de Noël ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits		
Collation - Snack				
Cracotte de maïs, beurre & confiture ⁷ *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		

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

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 1 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 29/12

Maison Relais Fermée

Mardi 30/12

Maison Relais Fermée

Mercredi 31/12

Maison Relais Fermée

Jeudi 01/01

Maison Relais Fermée

Vendredi 02/01

Maison Relais Fermée

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

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 2 - Menu de la maison relais de Mertzig



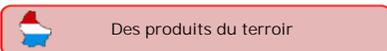
Dussmann

Lundi 05/01	Mardi 06/01	Mercredi 07/01	Jeudi 08/01	Vendredi 09/01
Velouté de brocoli ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de pois chiches Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Tartine à la tapenade de tomate ^{101 - 102} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade d'endives aux pommes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe de pommes de terre Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Kniddelen sauce béchamel ^{101 - 3 - 7} Fromage râpé ⁷ Petits pois	Saumon sauce rémoulade ^{3 - 4 - 10} Blé ¹⁰¹ Salade verte	Boulette de boeuf ^{101 - 103 - 3 - 6 - 7 - 10} Semoule ¹⁰¹ Choux de Bruxelles ⁷	Bouchée à la reine ^{101 - 7} Riz Basmati Poêlée de légumes	Spaghetti sauce bolognaise aux protéines de soja ^{105 - 3 - 6} Fromage râpé ⁷ Salade verte
Dessert - Nachtisch				
Fromage blanc à la confiture ⁷ *** Corbeille de fruits	Galette des rois ^{101 - 3} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Crème catalane ^{3 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Galette de riz au chocolat ⁷ *** Corbeille de fruits	Baguette au fromage frais ^{101 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Petit pain au miel ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Yaourt ⁷ *** Corbeille de fruits

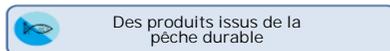
Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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



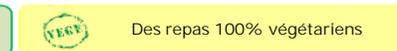
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Semaine 3 - Menu de la maison relais de Mertzig



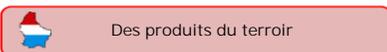
Dussmann

Lundi 12/01	Mardi 13/01	Mercredi 14/01	Jeudi 15/01	Vendredi 16/01
Coleslaw ³⁻¹⁰ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Crème de navets ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Toast à la tapenade rouge et noire ¹⁰¹⁻¹⁰² Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de chou blanc au sésame ¹¹ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Potage de chou-fleur Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Boeuf braisé Blé ¹⁰¹ Gratin de brocoli ⁷	Mini Pizza Margherita ¹⁰¹⁻⁷ Salade verte	Letzeburger grillwurst (volaille) ⁷⁻¹⁰ Pommes de terre à la vapeur Petits pois & maïs	Blanquette de cabillaud ¹⁰¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹ Dinkelnudeln ¹⁰⁵⁻³ Poêlée de légumes	Curry de légumes & pois chiches ⁷⁻¹⁰ Riz Basmati Mix Salade verte
Dessert - Nachtisch				
Compote de fruits *** Corbeille de fruits	Crème de mascarpone aux poires ³⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Pomme au four à la cannelle ⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Gâteau au chocolat ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Cookies ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Tartine au beurre ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Muesli & lait ¹⁰¹⁻¹⁰⁴⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Petit pain à la confiture ¹⁰¹⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Fromage blanc au sucre ⁷ *** Corbeille de fruits

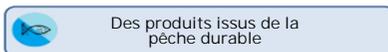
Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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



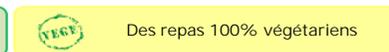
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Semaine 4 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 19/01	Mardi 20/01	Mercredi 21/01	Jeudi 22/01	Vendredi 23/01 Menu Indien
Velouté de potiron ⁷⁻¹⁰ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Empanadas végétariens ¹⁰¹⁻³⁻⁹⁻¹⁰ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de chou rouge aux pommes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Bouillon de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de radis Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Pilon de poulet tex-mex Riz Pilaf ⁷ Fricassée de champignons	Jeune bovin marengo Boulgour ¹⁰¹ Carottes ⁷	Bifana de boeuf ¹⁰ Let'z frites Salade verte	Galette de maïs ³ Semoule ¹⁰¹ Poêlée de légumes	Colin pané & citron ¹⁰¹⁻⁴⁻⁷ Purée de patates douces ⁷ Epinards à la crème ⁷
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Fromage blanc à la confiture ⁷ *** Corbeille de fruits	Salade de fruits *** Corbeille de fruits	Mousse au chocolat au lait ³⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Biscuits sablés ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Tartine à la tomatade & jus de pommes ¹⁰¹⁻¹⁰² *** Corbeille de fruits	Yaourt ⁷ *** Corbeille de fruits	Petit pain au fromage ¹⁰¹⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻⁷ *** Corbeille de fruits

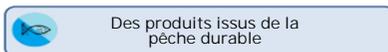
Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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



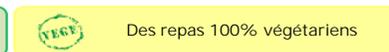
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Semaine 5 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 26/01	Mardi 27/01	Mercredi 28/01	Jeudi 29/01	Vendredi 30/01
Soupe de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Caldo verde Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade verte "Mimosa" ^{101 - 102 - 103 - 3 - 10 - 11} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de haricots rouges ^{7 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Potage l'erzebulli (pois cassés) ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Ravioli aux légumes sauce napolitaine ^{1 - 101 - 3 - 7 - 9} Fromage râpé ⁷ Salade de carottes râpées	Bacalhau com natas ^{3 - 4 - 7} - Salade verte	Emincé de boeuf Stroganov Riz Basmati Mix Chou-fleur & Brocoli ⁷	Cordon bleu de porc pané ^{101 - 103 - 3 - 6 - 7} Polenta ⁷ Petits pois	Omelette au fromage ^{3 - 7} Pommes de terre rôties Haricots beurre ⁷
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Pasteis de Nata ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Clémentine *** Corbeille de fruits	Yaourt stracciatella ^{6 - 7} *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Dip's de légumes & grissini ^{105 - 11} *** Corbeille de fruits	Pavé céréales au fromage ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Muesli & lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits	Petit pain au kiri, dés de légumes ^{101 - 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"

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