



Lundi 23/09

Mardi 24/09

Mercredi 25/09

Jeudi 26/09

Vendredi 27/09

## Entrée

Salade Coleslaw 3 - 7 - 10 - 12

Dip's de légumes

Sauce fromage blanc aux herbes 7

Oeuf mimosa 3 - 10

Soupe à l'oignon, croûtons et fromage  
1 - 7 - 11

Tomate cerise et bille de mozzarella 7

## Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

## Menu du jour

Pilons de poulet aux herbes de provence

\*\*\*

Boulgour 1

\*\*\*

Aubergines et courgettes


Steak de bœuf

\*\*\*

Frites

\*\*\*

Tomate à la provençale 1

Colin grillé et quartier de citron 4 

\*\*\*

Riz blanc


\*\*\*

Epinards à la crème 7

Pizza au jambon 1 - 7

\*\*\*

Salade verte

Dahl de lentilles corail au lait de coco 

\*\*\*

Pommes de terre vapeur

\*\*\*

## Dessert et Corbeille de fruits

Salade de fruits

Fruits de saison

Yaourt à la vanille 7

Fruits de saison

Tiramisu 1 - 3 - 7

## Collation

Céréales et lait 1 - 6 - 7

Petit pain et pâte à tartiner noisette  
1 - 6 - 7 - 8

Cake tomate - fromage 1 - 3 - 7

Cracotte au maïs, beurre et miel 7

Wrap au houmous 1 - 7

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

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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.





# Semaine 40 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 30/09	Mardi 01/10	Mercredi 02/10	Jeudi 03/10	Vendredi 04/10
<b>Entrée</b>				
Potage de courgettes à la vache au Kiri <sup>7</sup>	Salade caesar <sup>1-3-7-11</sup>	Soupe de tomates	Betteraves rouges cuites	Potage julienne de légumes <sup>9</sup>
<b>Salad'Bar</b>				
Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>
<b>Menu du jour</b>				
Galettes de légumes <sup>1-3-7</sup> *** Sauce fromage blanc aux herbes <sup>7</sup> *** Blé <sup>1</sup> *** Salade verte	Rôti de porc Orloff <sup>1-7</sup> *** Purée de pomme de terre <sup>7</sup> *** Haricots verts	Risotto crémeux, petits pois et parmesan <sup>7</sup> *** Salade verte	Emincé de boeuf aux oignons *** Pommes de terre grenailles *** Brocolis	Spaghetti <sup>1</sup> *** Sauce tomate au thon <sup>4</sup> *** Emmental râpé et parmesan <sup>3-7</sup> *** Salade verte
<b>Dessert et Corbeille de fruits</b>				
Fruits de saison	Banane au chocolat <sup>7</sup>	Crumble aux pommes <sup>1-7</sup>	Fromage blanc à la cassonade <sup>7</sup>	Fruits de saison
<b>Collation</b>				
Petit pain et tapenade de tomate <sup>1-11</sup>	Yaourt à boire à la vanille <sup>7</sup>	Galette de riz et lait au chocolat <sup>7</sup>	Brioche et confiture <sup>1-3-7</sup>	Baguette aux céréales et fromage <sup>1-7-11</sup>

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

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



# Semaine 41 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 07/10	Mardi 08/10	Mercredi 09/10	Jeudi 10/10	Vendredi 11/10
<b>Entrée</b>				
Concombre à la crème <sup>7-10</sup>	Potage de brocolis	Salade de pommes de terre et lyoner <sup>3-9-10-12</sup>	Salade de chou blanc au sésame <sup>11</sup>	Potage Saint Germain (pois cassé)
<b>Salad'Bar</b>				
Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>
<b>Menu du jour</b>				
Emincé de poulet tandoori <sup>7</sup> *** Semoule de blé <sup>1</sup> *** Carottes Vichy <sup>7</sup>	Roulade de boeuf *** Pommes de terre sautées <sup>7</sup> *** Petits pois aux oignons <sup>7</sup>	Pavé de saumon <sup>4</sup> *** Radiatori tricolores (Dinkelnudeln) <sup>1-3</sup> *** Haricots jaunes <sup>7</sup>	Omelette à la ciboulette <sup>3</sup> *** Riz basmati *** Courgettes sautées	Gratin de macaronis au jambon <sup>1-7</sup> *** Salade verte
<b>Dessert et Corbeille de fruits</b>				
Compote pomme-poire	Yaourt à boire <sup>7</sup>	Fruits de saison	Cake marbré <sup>1-3-7</sup>	Fruits de saison
<b>Collation</b>				
Tartine de pain et pâte spéculoos <sup>1-6-7-11</sup>	Crêpe au sucre <sup>1-3-7</sup>	Céréales et lait <sup>1-6-7</sup>	Smoothie aux fruits et galette de riz	Baguette au fromage et jus de pommes <sup>1-7-9</sup>

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

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Lundi 28/10	Mardi 29/10	Mercredi 30/10	Jeudi 31/10	Vendredi 01/11 Férié
<b>Entrée</b>				
Betteraves rouges cuites	Potage de courgette	Dip's de légumes Sauce cocktail 3-10	Oeuf mimosa 3-10	
<b>Salad'Bar</b>				
Salad'Bar Vinaigrette blanche 3-10-12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3-10-12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3-10-12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3-10-12	
<b>Menu du jour</b>				
Cuisse de poulet rôtie *** Semoule de blé 1 *** Légumes à la provençale	Quiche au fromage et quiche aux légumes 1-3-7  *** Salade verte	Ragoût de porc au curry 7-10 *** Riz blanc *** Choux de Bruxelles natures 7	Cordon bleu de jeune bovin et citron 1-7 *** Fusilli 1-3 *** Endives grillées 7	
<b>Dessert et Corbeille de fruits</b>				
Fruits de saison	Tarte au sucre maison 1-3-7	Compote de pommes aux spéculoos 1-6	Yaourt à la mangue 7	
<b>Collation</b>				
Fromage blanc au muesli 1-6-7	Dip's de légumes Sauce cocktail 3-10	Focaccia au fromage 1-7	Cookies maison 1-3-7	

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

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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.





# Semaine 45 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 04/11	Mardi 05/11	Mercredi 06/11	Jeudi 07/11	Vendredi 08/11
<b>Entrée</b>				
Céliéri rémoulade 3 - 7 - 9 - 10	Potage de butternut 7	Salade de riz au thon 4 - 12	Soupe de légumes 9	Salade de chou blanc au sésame 11
<b>Salad'Bar</b>				
Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12
<b>Menu du jour</b>				
Pavé de saumon et citron 4 ***  Quinoa *** Épinards à l'ail	Gnocchi 1 *** Sauce napolitaine *** Emmental râpé et parmesan 3 - 7 *** Salade verte	Ragoût de boeuf 9 ***  Spätzle 1 - 7 *** Carottes braisées 7	Galette de lentilles 1 - 6 *** Sauce au fromage blanc au curry 7 *** Pommes de terre sautées 7 *** Gratin de chou-fleur 1 - 7	Emincé de poulet tandoori 7 ***  Riz blanc *** Fondue de poireaux à la crème 7
<b>Dessert et Corbeille de fruits</b>				
Crème de mascarpone à la mangue 3 - 7	Yaourt poire-banane 7	Fruits de saison	Roulé à la fraise 1 - 3	Fruits de saison
<b>Collation</b>				
Baguette au fromage et jus de pommes 1 - 7 - 9	Smoothie aux fruits et galette de riz	Cake à l'orange 1 - 3 - 7	Tartine de pain et pâte spéculoos 1 - 6 - 7 - 11	Céréales et lait 1 - 6 - 7

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

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Lundi 11/11

Mardi 12/11

Mercredi 13/11

Jeudi 14/11

Vendredi 15/11

## Entrée

Potage de céleri 7-9

Salade caesar 1-3-7-11

Soupe de lentilles au lait de coco

Macédoine de légumes 3-10

Bruschetta au coulis de tomate, basilic 1

## Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3-10-12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3-10-12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3-10-12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3-10-12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3-10-12

## Menu du jour

Omelette au fromage 3-7

\*\*\*

Jeune bovin et son jus

\*\*\*

Penne 1

\*\*\*

Sauce bolognaise pur boeuf 9

\*\*\*

Emmental râpé et parmesan 3-7

\*\*\*

Salade verte

Escalope de poulet

\*\*\*

Sauce champignons crème 7

\*\*\*

Semoule de blé 1

\*\*\*

Brocolis

Dos de cabillaud 4

\*\*\*

Sauce au citron 1-4-7

\*\*\*

Pommes de terre vapeur

\*\*\*

Poêlée de légumes

Gâteau au yaourt 1-3-7

Smoothie aux fruits

Fruits de saison

Fromage blanc au coulis de fruits 7

Fruits de saison

## Collation

Baguette aux céréales et fromage 1-7-11

Fromage blanc au muesli 1-6-7

Petit pain et pâte à tartiner noisette  
1-6-7-8

Wrap au houmous 1-7

Energy ball 1-8-11

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

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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.





# Semaine 47 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 18/11	Mardi 19/11	Mercredi 20/11	Jeudi 21/11 Choix des enfants	Vendredi 22/11
<b>Entrée</b>				
Feuilleté au fromage <sup>1-3-7</sup>	Bouillon de légumes aux vermicelles <sup>1</sup>	Salade de chou blanc au sésame <sup>11</sup>		Soupe à l'oignon, croûtons et fromage <sup>1-7-11</sup>
<b>Salad'Bar</b>				
Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>
<b>Menu du jour</b>				
Mijoté de boeuf ***  Radiatori <sup>1-3</sup> ***  Potiron rôti <sup>7</sup>	Burger de légumes et son pain <sup>1-3-7</sup> *** Mayonnaise - Ketchup <sup>3-10</sup> *** Pommes cubes rissolées *** Assortiment de crudités	Colin grillé et quartier de citron <sup>4</sup> ***  Boulgour <sup>1</sup> *** Duo de carottes		Oeufs durs et chou-fleur sauce béchamel <sup>1-3-7</sup> ***  Pommes de terre vapeur ***
<b>Dessert et Corbeille de fruits</b>				
Compote pomme-banane	Fruits de saison	Yaourt au miel <sup>7</sup>		Fruits de saison
<b>Collation</b>				
Assortiment de fruits secs et yaourt <sup>7</sup>	Céréales et lait <sup>1-6-7</sup>	Petit pain et tapenade de tomate <sup>1-11</sup>	Biscottes et fromage frais <sup>1-7</sup>	Muffin aux fruits rouges <sup>1-3-7</sup>

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

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Lundi 25/11	Mardi 26/11	Mercredi 27/11	Jeudi 28/11	Vendredi 29/11
<b>Entrée</b>				
Olives et feta <sup>7</sup>	Potage Dubarry <sup>7</sup>	Betteraves rouges cuites	Potage de butternut <sup>7</sup>	Dip's de légumes Sauce au fromage blanc au curry <sup>7</sup>
<b>Salad'Bar</b>				
Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>
<b>Menu du jour</b>				
Filet de hoki <sup>4</sup> ***  Pommes de terre à la suédoise *** Epinards à la crème <sup>7</sup>	Spaghetti <sup>1</sup> *** Sauce carbonara <sup>1-7</sup> *** Emmental râpé et parmesan <sup>3-7</sup> *** Salade verte	Emincé de boeuf aux olives ***  Riz complet *** Poêlée de légumes	Tartiflette végétarienne <sup>7</sup> ***  Salade verte	Pilons de poulet aux herbes de provence ***  Fusilli <sup>1-3</sup> *** Chou rouge
<b>Dessert et Corbeille de fruits</b>				
Fromage blanc à la confiture de fraise <sup>7</sup>	Fruits de saison	Salade de fruits	Fruits de saison	Cheesecake et coulis de fruits rouges <sup>1-3-6-7</sup>
<b>Collation</b>				
Pancake au sirop d'érable <sup>1-3-7</sup>	Baguette au fromage et jus de pommes <sup>1-7-9</sup>	Cracotte au maïs, beurre et miel <sup>7</sup>	Fromage blanc au muesli <sup>1-6-7</sup>	Smoothie aux fruits et galette de riz

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

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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.

