



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

Oeuf mimosa 3 - 10

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

Tomate cerise et bille de mozzarella 7

Sauce fromage blanc aux herbes 7

Salad'Bar

Salad'Bar

Salad'Bar

Salad'Bar

Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Menu du jour

Pilons de poulet aux herbes de provence

Steak de bœuf

Colin grillé et quartier de citron 4

Pizza au jambon 1 - 7

Dahl de lentilles corail au lait de coco

Boullgour 1

Frites

Riz blanc

Salade verte

Pommes de terre vapeur

Aubergines et courgettes

Tomate à la provençale 1

Epinards à la crème 7

Salade verte

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.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :

Des produits du terroir

Des produits issus de la
pêche durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100% végétariens



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

Entrée

Potage de courgettes à la vache au Kiri ⁷

Salade caesar ¹⁻³⁻⁷⁻¹¹

Soupe de tomates

Betteraves rouges cuites

Potage julienne de légumes ⁹

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

Galettes de légumes ¹⁻³⁻⁷

Sauce fromage blanc aux herbes ⁷

Blé ¹

Salade verte

Rôti de porc Orloff ¹⁻⁷

Purée de pomme de terre ⁷

Haricots verts

Risotto crémeux, petits pois et parmesan

⁷

Salade verte

Emincé de boeuf aux oignons

Pommes de terre grenailles

Brocolis

Spaghetti ¹

Sauce tomate au thon ⁴

Emmental râpé et parmesan ³⁻⁷

Salade verte

Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Banane au chocolat ⁷

Crumble aux pommes ¹⁻⁷

Fromage blanc à la cassonade ⁷

Fruits de saison

Collation

Petit pain et tapenade de tomate ¹⁻¹¹

Yaourt à boire à la vanille ⁷

Galette de riz et lait au chocolat ⁷

Brioche et confiture ¹⁻³⁻⁷

Baguette aux céréales et fromage ¹⁻⁷⁻¹¹

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.

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

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 42 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 14/10

Mardi 15/10

Mercredi 16/10

Jeudi 17/10

Vendredi 18/10

Entrée

Salade de pâtes au pesto 1-3-7

Salade verte, noix et pommes 8

Soupe de potiron 7-10

Tomates - Mozzarella 7

Bouillon de légumes aux vermicelles 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

Jeune bovin marengo

Spätzle 1-7

Chou romanesco

Fish stick 1-4

Sauce rémoulade 3-10

Pommes de terre sautées 7

Courgettes sautées

Lasagne de légumes 1-7

Salade verte

Curry de poulet braisé coco et bananes
Fairtrade

1-7-10

Riz blanc

Chou rouge

Falafels 3

Sauce fromage blanc ciboulette 7

Pommes de terre au four

Légumes à la provençale

Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Pudding à la vanille 1-3-7

Yaourt à la fraise 7

Tarte à la banane et meringue 1-3-7

Fruits de saison

Collation

Fromage blanc au muesli 1-6-7

Compote pomme-banane

Petit pain au lait et jus d'orange 1-3-7

Cracotte au maïs, beurre et miel 7

Wrap au fromage frais et ciboulette 1-7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - 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 21/10	Mardi 22/10	Mercredi 23/10	Jeudi 24/10 Choix des enfants	Vendredi 25/10
Entrée				
Toast au chèvre chaud et miel ¹⁻⁷	Potage dubarry ⁷	Macédoine de légumes ³⁻¹⁰	Soupe de légumes ⁹	Concombre à la crème ⁷⁻¹⁰
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				
Bouchée de la mer ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ *** Riz complet *** Petits pois - carottes ⁷	Ragoût de boeuf à la crème de moutarde ⁷⁻¹⁰ *** Gnocchi ¹ *** Poêlée de poivrons	Crêpes farcies au fromage ¹⁻³⁻⁷ *** Blé ¹ *** Champignons grillés	Gyros de poulet ¹⁰ *** Sauce au yaourt ⁷ *** Pain pita ¹ *** Pommes de terre wedges Salade verte, tomate, oignon	Saucisse de volaille *** Purée de pomme de terre ⁷ *** Mijoté de chou blanc ⁷
Dessert et Corbeille de fruits				
Fromage blanc Stracciatella ⁷	Smoothie aux fruits	Fruits de saison	Crème spéculoos ¹⁻³⁻⁶⁻⁷	Fruits de saison
Collation				
Beignet de banane ¹⁻³⁻⁷	Céréales et lait ¹⁻⁶⁻⁷	Petit pain et pâte à tartiner noisette ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸	Yaourt à boire ⁷	Biscottes et fromage frais ¹⁻⁷



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.





Lundi 28/10	Mardi 29/10	Mercredi 30/10	Jeudi 31/10	Vendredi 01/11 Férié
Entrée				
Betteraves rouges cuites	Potage de courgette	Dip's de légumes Sauce cocktail 3-10	Oeuf mimosa 3-10	
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	
Menu du jour				
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	
Dessert et Corbeille de fruits				
Fruits de saison	Tarte au sucre maison 1-3-7	Compote de pommes aux spéculoos 1-6	Yaourt à la mangue 7	
Collation				
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
Entrée				
Céleri 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
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				
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
Dessert et Corbeille de fruits				
Crème de mascarpone à la mangue 3 - 7	Yaourt poire-banane 7	Fruits de saison	Roulé à la fraise 1 - 3	Fruits de saison
Collation				
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



Semaine 46 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

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 *** Blé façon pilaf 1-7 *** Petits pois à la française 7	Jeune bovin et son jus *** Purée de pommes de terre et potiron 7 ***	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
Dessert et Corbeille de fruits				
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.

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





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

