





Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu choisi par les enfants

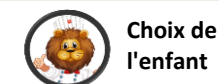
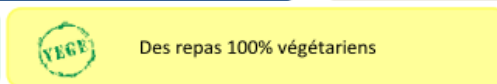
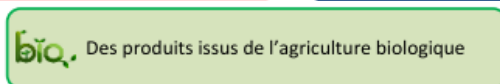
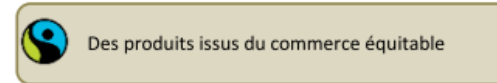
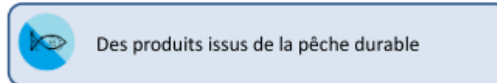
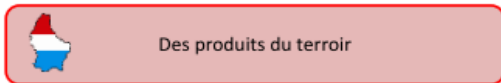
LUNDI 26 février 2024	MARDI 27 février 2024	MERCREDI 28 février 2024	JEUDI 29 février 2024	VENDREDI 1 mars 2024
Potage de potimarron -	Œuf à la russe 3-10	Dip's de légumes Sauce cocktail 3-10	Lyoner -	Soupe de lentilles au lait de coco -
Salad'Bar				
Menu du jour				
Sauté de jeune bovin marengo -	Dos de cabillaud Sauce ciboulette 4-7	 Spaghetti et ses 2 sauces 1(blé)-7	Poulet au thym -	 Dinkelnudeln Sauce carbonara de tofu 1(épeautre)-3-6-7
Riz pilaf 7	Polenta 7	Salade verte -	Gratin dauphinois 7	Salade verte -
Haricots verts 7	Butternut rôti 7	Verwuerelter 1(blé)-3-7	Chou-fleur au curry 7	Fruits frais -
Fruits frais -	Compote pomme-poire -		Yaourt stracciatella 7	
Collation				
Corbeille de fruits				
Carrot Cake 1(blé)-3-7	Wrap de légumes et fromage frais 1(blé)-7	Cracotte au maïs, beurre et miel 7	Tartine de pain et confiture 1(blé, seigle, orge, avoine)-11	Fromage blanc au muesli 1(avoine, blé)-7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 :





Semaine 10 - Maison Relais de Koerich



Dussmann

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

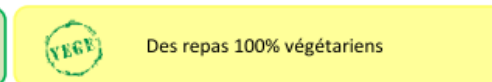
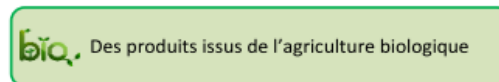
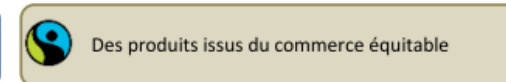
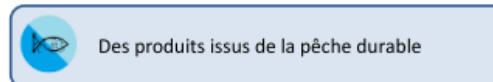
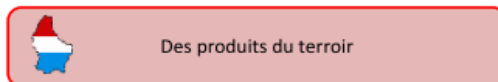
LUNDI 4 mars 2024	MARDI 5 mars 2024	MERCREDI 6 mars 2024	JEUDI 7 mars 2024	VENDREDI 8 mars 2024
Salade de chou blanc et sésame 11	Tomate - mozzarella 7	Potage de légumes verts -	Feuilleté au fromage 1(blé)-3-7	Potage de poireau -
Salad'Bar				
Menu du jour				
Sauté de bœuf au soja 6	Colin pané Sauce rémoulade 1(blé)-4 Sauce: 3-10-12	Galette de légumes Sauce fromage blanc aux herbes 1(blé)-3-7 Sauce: 7	Mignon de porc Sauce au romarin -	Chili sin carne aux haricots et maïs
Riz -	Semoule 1(blé)	Dinkelnudeln 1(épeautre)-3	Purée de pommes de terre 7	-
Haricots beurre 7	Carottes 7	Salade verte -	Poêlée de champignons 7	Riz 7
Fromage blanc à la cassonade 7	Fruits frais -	Cake à l'orange 1(blé)-3-7	Fruits frais -	Crème de mascarpone à la mangue 7
Collation				
Corbeille de fruits				
Brioche et confiture 1(blé)-3-7	Biscuits sablés et jus de pommes 1(blé)-3-7	Céréales et lait 1(avoine, blé, orge, seigle)-7	Muffin olive-tomate 1(blé)-3-7	Baguette aux céréales et fromage 1 (blé, seigle, orge)-7-11

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 :





Semaine 11 - Maison Relais de Koerich



Dussmann

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

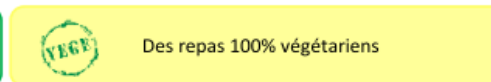
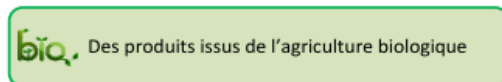
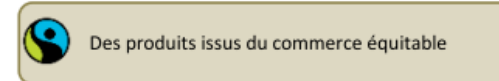
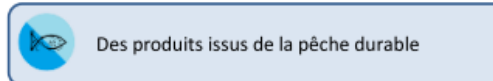
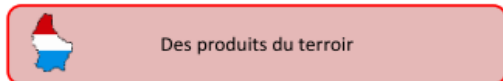
LUNDI 11 mars 2024	MARDI 12 mars 2024	MERCREDI 13 mars 2024	JEUDI 14 mars 2024	VENDREDI 15 mars 2024
Soupe de chou vert -	Salade d'avocat 3-10-12	Potage de petits pois -	Salade de pâtes au pesto 1(blé)-7	Bouillon de légumes et petites pâtes 1(blé)
Salad'Bar				
Menu du jour				
Pilon de poulet - Semoule 1(blé) Légumes couscous 9 Fruits frais -	Omelette au fromage 3-7 Poêlée de pommes de terre - Brocolis gratinés 1(blé)-7 Tarte aux pommes 1(blé)-3-7	Boulettes de bœuf Sauce tomate - Spaghetti 1(blé) Salade verte - Fruits frais -	Ragoût de porc 1(blé)-7 Quinoa - Carottes 7 Panna cotta au coulis de caramel 7	Saumon grillé Beurre maître d'hôtel 4-7 Riz - Tomate au four 1(blé) Yaourt à la cerise 7
Collation				
Corbeille de fruits				
Cracotte au maïs et tapenade d'olive-tomate 1(blé)-7	Tartine de pain et confiture 1(blé, seigle, orge, avoine)-11	Céréales et lait 1(avoine, blé, orge, seigle)-7	Focaccia au fromage 1(blé)-7	Pancakes et sirop d'érable 1(blé)-3-7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 :







Semaine 12 - Maison Relais de Koerich



Dussmann

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 18 mars 2024	MARDI 19 mars 2024	MERCREDI 20 mars 2024	JEUDI 21 mars 2024	VENDREDI 22 mars 2024
Olives et feta 7	Potage de carottes -	Potage de légumes -	Dip's de légumes Sauce au fromage blanc 7	Soupe à la tomate -
Salad'Bar				
Menu du jour				
Steak de bœuf Sauce échalote -	 Pizza Margharita	Filet de hoki Sauce au citron 4 Sauce:7	Poulet aux herbes -	 Quiche aux légumes et quiche au fromage
Pommes de terre vapeur -	1(blé)-7	Dinkelnudeln 1(épeautre)-3	Spatzle 1(blé)-7	1(blé)-3-7
Chou rouge 7	Salade verte -	Fondue de poireaux 7	Choux de Bruxelles aux lardons -	Salade verte -
Compote de fruits -	Fruits frais -	Mousse au chocolat 3-7	Yaourt à la myrtille 7	Fruits frais -
Collation				
Corbeille de fruits				
Fromage blanc et muesli 1(avoine, blé)-7	Banana bread 1(blé)-3-7-8(amandes)	Boisson lactée aux fruits 7	Tartine au miel et confiture 1(blé, seigle, orge, avoine)-11	Wrap au fromage frais 1(blé)-7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Choix de l'enfant



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

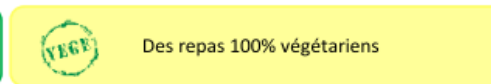
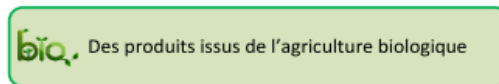
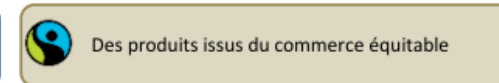
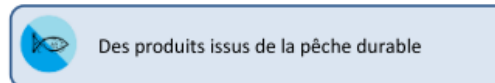
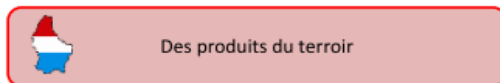
LUNDI 25 mars 2024	MARDI 26 mars 2024	MERCREDI 27 mars 2024	JEUDI 28 mars 2024	VENDREDI 29 mars 2024
Potage de poireau	Salade de betteraves	Crème de champignons	Tomate - Mozzarella	
-	-	7	7	
Salad'Bar				
Menu du jour				
Tagliatelles Sauce tomate au thon	Poulet au curry	Ragoût de bœuf au paprika	Dahl aux légumes	 Menu choisi par les enfants
1(blé)-3-4	7-10	7	10	
Salade verte	Boulgour	Pommes de terre au four	Riz	
-	1(blé)	-	-	
Fruits frais	Poêlée de légumes	Petits pois - carottes	Compote de pommes à la cannelle	
-	-	7	-	
	Fromage blanc aux fruits	Fruits frais		
	7	-		
Collation				
Corbeille de fruits				
Céréales et lait	Baguette à la pâte à tartiner noisettes	Brioche et confiture	Petit pain au fromage frais et jus d'oranges	Dip's de légumes Sauce cocktail
1(avoine, blé, orge, seigle)-7	1(blé, orge)6-7-8(noisettes)	1(blé)-3-7	1 (blé, seigle, orge)-7	3-10

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 :






Vacances de Pâques

Semaine 14 - Maison Relais de Koerich



Dussmann

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 1 avril 2024	MARDI 2 avril 2024	MERCREDI 3 avril 2024	JEUDI 4 avril 2024	VENDREDI 5 avril 2024
	Bouillon de légumes et petites pâtes 1(blé)	Œuf à la russe 3-10	Velouté d'asperges 7	Dip's de légumes Sauce au fromage blanc 7
Salad'Bar				
Menu du jour				
FERIE Lundi de Pâques 	Saucisse grillée de jeune bovin -	Cabillaud façon meunière 4-7	Gratin de Dinkelnudeln Sauce Napolitaine 1(épeautre)-3-7	Mijoté de bœuf 1(blé)-7
	Purée de pommes de terre 7	Blé 1(blé)	Salade verte -	Gromperekichelcher 1(blé)-3-7-9
	Champignons grillés -	Poêlée de légumes -	Muffin aux pépites de chocolat 1(blé)-3-7	Haricots verts 7
	Fruits frais -	Smoothie aux fruits -		Yaourt à la mangue 7
Collation				
Corbeille de fruits				
	Crêpes 1(blé)-3-7	Galette de riz et pâte à tartiner Speculoos® 1(blé)-6-7	Petit pain, beurre et miel 1(blé, seigle, orge)-7	Cake au fromage 1(blé)-3-7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Choix de l'enfant



Vacances de Pâques

Semaine 15 - Maison Relais de Koerich



Dussmann

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 8 avril 2024	MARDI 9 avril 2024	MERCREDI 10 avril 2024	JEUDI 11 avril 2024	VENDREDI 12 avril 2024
Salade de chou blanc au sésame 11	Olives et feta 7	Salade verte, fromage et noix 7-8(noix)	Potage Dubarry 7	Taboulé à la menthe 1(blé)-12
Salad'Bar				
Menu du jour				
Cordon bleu de porc non pané 7	Blanquette de jeune bovin 1(blé)-7	Poulet aux champignons 1(blé)-7	Gnocchis gratinés Sauce napolitaine 1(blé)-7	Saumon Sauce Aurore 4-7
Pâtes complètes 1(blé)	Riz créole -	Pommes de terre persillées 7	Salade verte -	Pommes duchesse -
Épinards à la crème 7	Duo de carottes 7	Brocolis -	Fruits frais -	Tomate à la provençale -
Fruits frais -	Panna cotta au coulis de fruits rouges 7	Salade de fruits -	Fruits frais -	Fromage blanc sucré 7
Collation				
Corbeille de fruits				
Céréales et lait 1(avoine, blé, orge, seigle)-7	Petit pain au lait et jus de pommes 1(blé)-3-7	Yaourt à boire 7	Tartine de pain au fromage frais 1(blé, seigle, orge, avoine)-11	Cracotte au maïs et houmous 7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Choix de l'enfant



Semaine 16 - Maison Relais de Koerich



Dussmann

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 15 avril 2024	MARDI 16 avril 2024	MERCREDI 17 avril 2024	JEUDI 18 avril 2024	VENDREDI 19 avril 2024
Potage d'haricots verts -	Bouillon de volaille aux vermicelles 1(blé)	Wrap au fromage frais 1(blé)-7	Salade d'avocat 3-10-12	Potage de légumes -
Salad'Bar				
Menu du jour				
Kniddelen mat Speck 1(blé)-3-7	Filet de Limande 4 Blé 1(blé)	Omelette aux herbes 3 Polenta 7	Poulet pané 1(blé)-3 Pommes de terre rissolées -	Risotto Champignon et parmesan 3-7
Compote de pommes -	Choux de Bruxelles 7	Légumes à la tomate -	Fondue de poireaux 7	Salade verte -
Fruits frais -	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Fruits frais -	Mousse au spéculoos 1(blé)-3-6-7	Smoothie aux fruits -
Collation				
Corbeille de fruits				
Galette de riz et pâte à tartiner noisette 6-7-8(noisettes)	Baguette au beurre et miel 1(blé, orge)-7	Céréales et lait 1(avoine, blé, orge, seigle)-7	Bruschetta au coulis de tomates et basilic 1(blé)-7	Gâteau au yaourt 1(blé)-3-7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Choix de l'enfant





Semaine 17 - Maison Relais de Koerich



Dussmann

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 22 avril 2024	MARDI 23 avril 2024	MERCREDI 24 avril 2024	JEUDI 25 avril 2024	VENDREDI 26 avril 2024
Salade de tomate au basilic -	Céleri rémoulade 3-7-9-10	Bouillon de légumes et petites pâtes 1(blé)		Potage de carottes au curry 10
Salad'Bar				
Menu du jour				
Ribs de porc -	 Falafel de pois-chiche Sauce au yaourt 1(blé)-3 Sauce: 7	Hachis parmentier de poisson 4-7	 Menu choisi par les enfants	Blanquette de jeune bovin 1(blé)-7
Pommes de terre sautées -	Semoule 1(blé)	Petits pois 7		Dinkelnudeln 1(épeautre)-3
Épis de maïs 7	Wok de légumes -	Pomme au four -		Chou-fleur gratiné 1(blé)-7
Yaourt à la fraise 7	Fruits frais -			Fruits frais -
Collation				
Corbeille de fruits				
Muffin aux olives et jus de pommes 1(blé)-3-7	Tartine de pain et confiture 1(blé, seigle, orge, avoine)-11	Cake au citron 1(blé)-3-7	Petit pain et fromage 1 (blé, seigle, orge)-7	Yaourt nature et compote 7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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




Choix de l'enfant



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »



Semaine Fairtrade® du 1er Mai au 15 Mai

LUNDI 29 avril 2024	MARDI 30 avril 2024	MERCREDI 1 mai 2024	JEUDI 2 mai 2024	VENDREDI 3 mai 2024
Concombres à la crème 7	Œuf à la russe 3-10		Salade de chou blanc au sésame 11	Potage de brocolis -
Salad'Bar				
Menu du jour				
Sauté de porc Sauce aigre douce 6	Poisson Sauce aux petits légumes 4-7	FERIE 1er Mai 	Bouchée à la reine 1(blé)-3-7 Riz 	 Lasagnes de légumes 1(blé)-3-7 Salade verte - Banane au chocolat 
Nouilles chinoises 1(blé)	Pommes de terre -		Carottes Vichy 7	
Chou -	Fèves des marais 7		Charlotte aux fraises 1(blé)-3-7	
Fruits frais -	Yaourt au miel 7			
Collation				
Corbeille de fruits				
Céréales et lait 1(avoine, blé, orge, seigle)-7	Cookies 1(blé)-3-7		Baguette et pâte à tartiner noisette  1(blé, orge)6-7-8(noisettes)	Wrap de légumes au fromage frais 1(blé)-7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Choix de l'enfant