



Lundi 09/12

Mardi 10/12

Mercredi 11/12

Jeudi 12/12

Vendredi 13/12

## PETIT DEJEUNER

### MENU DU JOUR

<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Gnocchi <sup>101</sup> </p> <p>***</p> <p>Omelette au fromage <sup>3 - 7</sup> ***</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Potage de carottes ***</p> <p>Steak haché de boeuf ***</p> <p>Jus de viande <sup>9</sup> ***</p> <p>Semoule <sup>101</sup> ***</p> <p>Chou-fleur ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Gratin de pâtes aux trois fromages <sup>101 - 105 - 3 - 7</sup> </p> <p>***</p> <p>Brunoise de légumes <sup>9</sup> ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Potage aux poireaux <sup>7</sup> ***</p> <p>Blanquette de poisson <sup>101 - 4 - 7</sup> </p> <p>***</p> <p>Duo de riz ***</p> <p>Duo de carottes ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Pizza margherita <sup>101</sup> </p> <p>***</p> <p>Champignons sautés ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>
--	--	--	---	--

### ALTERNATIVE VEGETARIENNE

	<p>Galette de légumes <sup>3</sup> ***</p>			
--	--	--	--	--

### COLLATION

<p>Yaourt Stracciatella <sup>6 - 7</sup> Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Dips de légumes houmous et fromage <sup>7</sup> blanc Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Petit pain à la confiture <sup>101 - 102</sup> Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Céréales et lait Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Tartines de fromage <sup>101 - 7</sup> Corbeille de fruits de saison</p>
--	--	---	---	---

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 16/12

Mardi 17/12

Mercredi 18/12

Jeudi 19/12

Vendredi 20/12

Menu de Noël

## PETIT DEJEUNER

## MENU DU JOUR

Potage de brocolis

\*\*\*

Hachis parmentier <sup>7</sup>

\*\*\*

Petits pois et carottes

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison <sup>9</sup>

\*\*\*

Vinaigrette blanche <sup>3-7-10</sup>

\*\*\*

Chili sin carne aux protéines de soja <sup>6</sup>

\*\*\*

Riz

\*\*\*

Haricots verts

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Soupe de légumes

\*\*\*

Fish sticks <sup>101-4</sup>

\*\*\*

Pommes de terre vapeur

\*\*\*

Choux de Bruxelles

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison <sup>9</sup>

\*\*\*

Vinaigrette blanche <sup>3-7-10</sup>

\*\*\*

Crêpes farcies au fromage et jambon

<sup>101-3-7</sup>

\*\*\*

Quinoa

\*\*\*

Mais

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Crème de marrons <sup>7</sup>

\*\*\*

Ballotine de volaille farcie <sup>3-7</sup>

\*\*\*

Jus de viande <sup>9</sup>

\*\*\*

Gratin de pâtes aux trois fromages

<sup>101-105-3-7</sup>

\*\*\*

Jardinière de légumes

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

## ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Hachis parmentier au soja <sup>6-7</sup>

\*\*\*

Crêpes farcies au fromage <sup>101-3-7</sup>

\*\*\*

Tofu au paprika <sup>6</sup>

\*\*\*

## COLLATION

Petit pain à la pâte à tartiner noisette

<sup>101-102-6-7</sup>

Corbeille de fruits de saison

Muffin aux fruits <sup>101-3-7</sup>

Corbeille de fruits de saison

Wrap et tapenade de légumes <sup>101</sup>

Corbeille de fruits de saison

Fromage blanc au coulis de fruit <sup>7</sup>

Corbeille de fruits de saison

Biscuit sablé de Noël <sup>101-3-7</sup>

Corbeille de fruits de saison

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 52 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 23/12 Jour de fermeture	Mardi 24/12 Jour de fermeture	Mercredi 25/12 Jour de fermeture	Jeudi 26/12 Jour de fermeture	Vendredi 27/12 Jour de fermeture
PETIT DEJEUNER				
MENU DU JOUR				
ALTERNATIVE VEGETARIENNE				
COLLATION				
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 30/12

Mardi 31/12

Mercredi 01/01  
Jour férié

Jeudi 02/01

Vendredi 03/01

## PETIT DEJEUNER

## MENU DU JOUR

Crudités de saison <sup>9</sup>  
\*\*\*  
Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup>  
\*\*\*  
Bouchée à la reine <sup>101 - 7</sup>  
\*\*\*  
  
Riz  
\*\*\*  
Champignons sautés  
\*\*\*  
Corbeille de fruits de saison

Soupe de légumes  
\*\*\*  
  
Lasagne de tofu à la tomate  
<sup>101 - 105 - 3 - 6 - 7 - 9</sup>   
\*\*\*  
  
Carottes braisées  
\*\*\*  
Corbeille de fruits de saison

Potage citrouille  
\*\*\*  
  
Riz cantonais végétarien <sup>3</sup>   
\*\*\*  
  
Mais  
\*\*\*  
Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison <sup>9</sup>  
\*\*\*  
Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup>  
\*\*\*  
Kniddelen <sup>101 - 3</sup>  
\*\*\*  
Sauce carbonara <sup>101 - 7</sup>  
\*\*\*  
  
Brocolis  
\*\*\*  
Corbeille de fruits de saison

## ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Emincé de soja <sup>6</sup>  
\*\*\*

Sauce à la crème <sup>7 - 9</sup>  
\*\*\*

## COLLATION

Tartine au miel <sup>101 - 102 - 103</sup>  
Corbeille de fruits de saison

Muesli et lait <sup>101 - 103 - 104 - 6 - 7</sup>  
Corbeille de fruits de saison

Cookies <sup>101 - 3 - 7</sup>  
Corbeille de fruits de saison

Cake au citron <sup>101 - 3 - 7</sup>  
Corbeille de fruits de saison

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.



Lundi 06/01

Mardi 07/01

Mercredi 08/01

Jeudi 09/01

Vendredi 10/01

## PETIT DEJEUNER

## MENU DU JOUR

Soupe de pommes de terre  
\*\*\*

Grillwurst <sup>10</sup>  
\*\*\*

Ketchup, Mayonnaise <sup>3 - 10 - 12</sup>  
\*\*\*

Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup>  
\*\*\*

Petits pois aux échalotes <sup>7</sup>  
\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison <sup>9</sup>  
\*\*\*

Vinaigrette blanche <sup>3 - 7 - 10</sup>  
\*\*\*

Galette de maïs <sup>3</sup>   
\*\*\*

Pommes de terre wedges  
\*\*\*

Poêlée de légumes  
\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Crème de céleri <sup>7 - 9</sup>  
\*\*\*

Feuilleté de saumon à l'aneth <sup>101 - 3 - 4 - 7</sup>   
\*\*\*

Semoule <sup>101</sup>  
\*\*\*

Chou-fleur  
\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison <sup>9</sup>  
\*\*\*

Vinaigrette blanche <sup>3 - 7 - 10</sup>  
\*\*\*

Risotto au parmesan et petit pois <sup>7</sup>   
\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Soupe de légumes  
\*\*\*

Ragoût de boeuf <sup>101</sup>  
\*\*\*

Duo de boulgour et quinoa <sup>101</sup>  
\*\*\*

Epinards à la crème <sup>7</sup>  
\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

## ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Gnocchi 4 fromages <sup>101 - 7</sup>  
\*\*\*

Ragoût de pois cassés <sup>10</sup>  
\*\*\*

## COLLATION

Baguette au fromage et jus de pomme  
<sup>101 - 103 - 7</sup>

Corbeille de fruits de saison

Galette des rois <sup>101 - 3</sup>

Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait

Corbeille de fruits de saison

Wrap et tapenade de légumes <sup>101</sup>

Corbeille de fruits de saison

Brownie <sup>101 - 3 - 7</sup>

Corbeille de fruits de saison

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.





Lundi 13/01

Mardi 14/01

Mercredi 15/01

Jeudi 16/01

Vendredi 17/01

## MENU DU JOUR

<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Sauté de volaille à la crème <sup>101 - 7</sup> ***</p> <p>Pommes de terre au four ***</p> <p>Gratin de brocoli <sup>101 - 7</sup> ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Soupe à l'oignon <sup>7</sup> ***</p> <p>Tortellini ricotta et épinards <sup>101 - 3 - 7</sup> </p> <p>Sauce tomate ***</p> <p>Fromage râpé <sup>7</sup> ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Cabillaud sauce basilic <sup>101 - 4 - 7</sup> </p> <p>Riz ***</p> <p>Carottes ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Soupe de légumes ***</p> <p>Hamburger (Boeuf) <sup>101 - 102 - 103 - 3 - 702 - 10</sup> ***</p> <p>Ketchup, Mayonnaise <sup>3 - 10 - 12</sup> ***</p> <p>Pommes de terre wedges ***</p> <p>Salade verte, tomates ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Fusilli au thon et à la sauce tomate <sup>101 - 4 - 9</sup> </p> <p>Fricassée de légumes ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>
---	---	--	--	--

## ALTERNATIVE VEGETARIENNE

<p>Sauté de soja au thym <sup>6</sup> ***</p>			<p>Steak de lentilles <sup>104</sup> ***</p>	
---	--	--	--	--

## COLLATION

<p>Pancakes <sup>101 - 3 - 7</sup></p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Tartines de fromage <sup>101 - 7</sup></p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Céréales et lait</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Petit pain, pâte à tartiner Spéculoos <sup>101 - 102 - 6 - 7</sup></p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Yaourt Stracciatella <sup>6 - 7</sup></p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>
---	--	--	--	---

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.



Lundi 20/01

Mardi 21/01

Mercredi 22/01

Jeudi 23/01

Vendredi 24/01

## MENU DU JOUR

Soupe de tomates  
\*\*\*Emincé de boeuf <sup>101</sup>  
\*\*\*Duo de boulgour et quinoa <sup>101</sup>  
\*\*\*Jardinière de légumes  
\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison <sup>9</sup>  
\*\*\*Vinaigrette blanche <sup>3-7-10</sup>  
\*\*\*Quiche au fromage <sup>101-3-7</sup>   
\*\*\*Carottes  
\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Potage Saint-Germain <sup>7</sup>  
\*\*\*Sauté de porc  
\*\*\*Dinkelnudeln <sup>105-3</sup>  
\*\*\*Fondue de poireaux  
\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison <sup>9</sup>  
\*\*\*Vinaigrette blanche <sup>3-7-10</sup>  
\*\*\*Poulet grillé  
\*\*\*Purée de patates douces <sup>7</sup>  
\*\*\*Haricots verts  
\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Soupe de légumes  
\*\*\*Filet de cabillaud et crumble aux herbes  
<sup>101-4-7-9</sup>   
\*\*\*Gnocchi <sup>101</sup>  
\*\*\*Chou vert braisé  
\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

## ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Emincé de soja <sup>6</sup>  
\*\*\*Quiche aux légumes <sup>101-3-7</sup>  
\*\*\*Escalope de céleri panée <sup>101-102-3-9</sup>  
\*\*\*Tofu à la tomate <sup>6-9</sup>  
\*\*\*

## COLLATION

Muesli et lait <sup>101-103-104-6-7</sup>  
Corbeille de fruits de saisonMuffin au chocolat <sup>101-3-7</sup>  
Corbeille de fruits de saisonBrioche <sup>101-3-7</sup>  
Corbeille de fruits de saisonDips de légumes houmous et fromage <sup>7</sup>  
blanc  
Corbeille de fruits de saisonPetit pain à la confiture <sup>101-102</sup>  
Corbeille de fruits de saison

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.



Lundi 27/01

Mardi 28/01

Mercredi 29/01

Jeudi 30/01

Vendredi 31/01

## MENU DU JOUR

Crudités de saison <sup>9</sup>

\*\*\*

Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup>

\*\*\*

Chili con carne

\*\*\*

Riz

\*\*\*

Brocolis

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Potage de topinambour

\*\*\*

Carbonnade de boeuf <sup>101 - 9</sup>

\*\*\*

Purée de pommes de terre <sup>7</sup>

\*\*\*

Céleri rave <sup>9</sup>

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison <sup>9</sup>

\*\*\*

Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup>

\*\*\*

Poulet tandoori <sup>6 - 7</sup>

\*\*\*

Semoule <sup>101</sup>

\*\*\*

Potiron

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Potage aux épinards <sup>101</sup>

\*\*\*

Tagliatelles au saumon <sup>105 - 3 - 4 - 7</sup>

\*\*\*

Poêlée de légumes

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison <sup>9</sup>

\*\*\*

Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup>

\*\*\*

Gnocchi <sup>101</sup>

\*\*\*

Sauce pesto <sup>7</sup>

\*\*\*

Sauce tomate

\*\*\*

Champignons sautés

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

## ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Escalope de soja panée <sup>101 - 3 - 6</sup>

\*\*\*

Gyros de champignons

\*\*\*

## COLLATION

Tartine au miel <sup>101 - 102 - 103</sup>

Corbeille de fruits de saison

Cake à la banane <sup>101 - 3 - 7</sup>

Corbeille de fruits de saison

Tartine et tapenade de tomate

<sup>101 - 102 - 103 - 104 - 11</sup>

Corbeille de fruits de saison

Yaourt aux fruits <sup>7</sup>

Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait

Corbeille de fruits de saison

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 03/02

Mardi 04/02

Mercredi 05/02

Jeudi 06/02

Vendredi 07/02

## MENU DU JOUR

Bouillon de légumes aux vermicelles <sup>101</sup>

\*\*\*

Galette de quinoa au fromage frais

<sup>101 - 3 - 7 - 9</sup>

Pommes de terre au four

\*\*\*

Petits pois

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison <sup>9</sup>

\*\*\*

Vinaigrette blanche <sup>3 - 7 - 10</sup>

\*\*\*

Poulet au thym

Boulgour <sup>101</sup>

\*\*\*

Chou rouge

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Crème de petits pois <sup>7</sup>

\*\*\*

Oeufs durs sauce béchamel <sup>101 - 3 - 7</sup>Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup>

\*\*\*

Poêlée de légumes

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison <sup>9</sup>

\*\*\*

Vinaigrette blanche <sup>3 - 7 - 10</sup>

\*\*\*

Fish sticks <sup>101 - 4</sup>

Duo de riz

\*\*\*

Flan d'épinards <sup>3 - 7</sup>

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

Soupe aux champignons

\*\*\*

Kniddelen <sup>101 - 3</sup>Sauce carbonara <sup>101 - 7</sup>

\*\*\*

Maïs

\*\*\*

Corbeille de fruits de saison

## ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Tofu au paprika <sup>6</sup>

\*\*\*

Kniddelen <sup>101 - 3</sup>

\*\*\*

Sauce tomate

\*\*\*

## COLLATION

Galette de riz chocolat <sup>7</sup>

Corbeille de fruits de saison

Crêpes <sup>101 - 3 - 7</sup>

Corbeille de fruits de saison

Petit pain à la pâte à tartiner noisette

<sup>101 - 102 - 6 - 7 - 802</sup>

Corbeille de fruits de saison

Yaourt Stracciatella <sup>6 - 7</sup>

Corbeille de fruits de saison

Dips de légumes houmous et fromage blanc

Corbeille de fruits de saison

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.

