

Semaine 10 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 02/03

Mardi 03/03

Mercredi 04/03

Jeudi 05/03

Vendredi 06/03

MENU DU JOUR

Soupe de pommes de terre 6 - 9

Ragoût de porc au curry

Pommes de terre wedges

Petits pois et carottes

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Sauté de poulet

Riz

Chou-fleur

Corbeille de fruits de saison

Bouillon de légumes aux petites pâtes 101

Cabillaud Sauce Vierge 4

Pommes de terre vapeur

Poêlée de légumes

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Gratin de pâtes aux légumes 101 - 7 - 9

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Soupe de légumes 6 - 9

Steak haché de boeuf

Ketchup

Écrasé de pommes de terre

Brocolis

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Sauté de soja au thym 6 - 9

Tofu au Tandoori 6 - 7 - 9

Galette de légumes 3

Steak de lentilles 104 - 6 - 9

COLLATION

Fromage blanc aux fruits, flocons avoine

104 - 7

Corbeille de fruits de saison

Tartines multicéréales à la tomate

101 - 102 - 103

Corbeille de fruits de saison

Muesli & lait 101 - 103 - 104 - 105 - 7 - 11

Corbeille de fruits de saison

Cake au fromage 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Petit pain et pâte à tartiner chocolat 101

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.

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 11 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 09/03

Mardi 10/03

Mercredi 11/03

Jeudi 12/03

Vendredi 13/03

MENU DU JOUR

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Ragoût de boeuf ¹⁰¹

Semoule ^{101 - 6 - 9}

Haricot vert

Corbeille de fruits de saison

Soupe à l'oignon ^{6 - 7 - 9}

Oeufs brouillés ^{3 - 7}

Pommes de terre au four

Carottes braisées

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Tagliatelles au saumon ^{105 - 3 - 4 - 7}

Fromage râpé ⁷

Julienne de légumes

Corbeille de fruits de saison

Potage Saint-Germain ^{6 - 7 - 9}

Wäinzoossiss ³

Sauce à la moutarde ^{7 - 10}

Purée de pommes de terre ⁷

Petits pois

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Lasagne aux petits légumes ^{101 - 105 - 3 - 7}

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Ragoût de soja ^{6 - 9}

Tagliatelles au tofu et à la crème ^{101 - 6 - 7}

Steak de polenta gratiné ⁷

COLLATION

Smoothie aux fruits & yaourt ⁷

Corbeille de fruits de saison

Muffin au chocolat & Lait ^{101 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait

Corbeille de fruits de saison

Tartine d'épeautre au fromage frais

^{103 - 105 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Baguette aux céréales au pâté végétarien

^{101 - 102 - 103 - 11}

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.

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 12 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 16/03

Mardi 17/03

Mercredi 18/03

Jeudi 19/03

Vendredi 20/03

MENU DU JOUR

Soupe de tomates

Sauté de volaille à la crème 101 - 7

Boulgour 101 bio.

Carottes au cumin 6 - 9

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Filet de colin pané 101 - 4

Sauce rémoulade 3 - 10

Duo de riz bio.

Poêlée de légumes

Corbeille de fruits de saison

Soupe de chou-fleur 6 - 7 - 9

Gnocchi 4 fromages 101 - 7

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Emincé de boeuf 101

Jus de viande 9

Pommes de terre

Petits pois à la française 7 bio.

Corbeille de fruits de saison

Soupe de légumes 6 - 9

Ragoût de porc 7

Coquillettes 101 bio.

Haricot vert bio.

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Ragoût de tofu 6 - 9

Galette de légumes 3

Emincé de soja 6

Escalope de céleri panée 101 - 102 - 3 - 6 - 9

COLLATION

Muesli et lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7

Corbeille de fruits de saison

Pain complet et compote de pommes

Corbeille de fruits de saison

Cake aux olives 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Dips de légumes houmous et fromage blanc 7

Corbeille de fruits de saison

Petit pain multicéréales à la confiture 101 - 102

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.

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 13 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 23/03

Mardi 24/03

Mercredi 25/03

Jeudi 26/03

Vendredi 27/03

MENU DU JOUR

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Fusilli au thon et à la sauce tomate

^{101 - 4 - 9}



Brocolis ^{bio.}

Corbeille de fruits de saison

Crème de petits pois ^{6 - 7 - 9}

Omelette à la ciboulette ³



Pommes de terre au four



Duo de carottes

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Poulet basquaise

Semoule ^{101 - 6 - 9}



Haricot vert ^{bio.}

Corbeille de fruits de saison

Soupe aux champignons

Tortellini ricotta et épinards ^{101 - 3 - 7}



Sauce tomate

Fromage râpé ⁷



Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Ragoût de jeune bovin aux oignons

Riz ^{bio.}



Poêlée de légumes

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Sauce bolognaise au haché de soja ⁶

Fusilli ¹⁰¹

Ragoût de pois cassés ¹⁰

Dahl de lentilles au lait de coco

COLLATION

Baguette, beurre et miel ^{101 - 102 - 103}

Corbeille de fruits de saison

Yaourt aux fruits et flocons d'avoine ⁷

Corbeille de fruits de saison

Petit pain au fromage ^{101 - 102 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Muesli aux fruits et lait ^{101 - 104 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Cookies & lait ^{101 - 3 - 7}

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.

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 14 - Maison Relais de Reckange



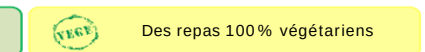
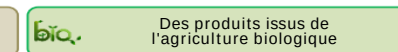
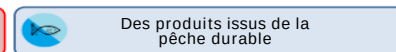
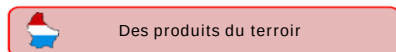
Dussmann

Lundi 30/03 Congé collectif	Mardi 31/03 Congé collectif	Mercredi 01/04 Congé collectif	Jeudi 02/04 Congé collectif	Vendredi 03/04 Congé collectif
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 :



Semaine 15 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 06/04
Jour férié

Mardi 07/04

Mercredi 08/04

Jeudi 09/04

Vendredi 10/04

PETIT DEJEUNER

Petit pain à la confiture 101 - 102

Tartines de fromage 101 - 7

Baguette aux céréales au pâté végétarien
101 - 102 - 103 - 11

Muesli et lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7

MENU DU JOUR

Soupe de petits pois

Saumon sauce citron 4 - 7

Riz

Brocolis

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Boulette de bœuf sauce tomate
101 - 103 - 3 - 6 - 7 - 10

Pommes de terre wedges

Poêlée de légumes

Corbeille de fruits de saison

Soupe de légumes 6 - 9

Sauté de porc

Pommes de terre au four

Chou-fleur

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison 9

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Tagliatelles au tofu et à la crème 101 - 6 - 7

Fromage râpé 7

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Escalope de céleri panée 101 - 102 - 3 - 6 - 9

Galette de légumes 3

Sauté de tofu au curry 6

COLLATION

Dips de légumes houmous et fromage 7
blanc

Corbeille de fruits de saison

Cake à la vanille & lait 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Fromage blanc aux fruits, flocons avoine
104 - 7

Corbeille de fruits de saison

Petit pain au fromage 101 - 102 - 7

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.

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 16 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 13/04

Mardi 14/04

Mercredi 15/04

Jeudi 16/04

Vendredi 17/04

MENU DU JOUR

Soupe de carotte à l'africaine

Ragoût de boeuf marengo

Blé (Ebly) ¹⁰¹

Fricassée de poivrons

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Cabillaud Sauce Vierge ⁴

Gratin de pommes de terre ⁷

Haricot vert

Corbeille de fruits de saison

Soupe aux champignons

Gnocchi ¹⁰¹

Sauce bolognaise au haché de soja ⁶

Fromage râpé ⁷

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Grillwurst

Ketchup, Mayonnaise ^{3 - 10 - 12}

Pommes de terre wedges

Jardinière de légumes

Corbeille de fruits de saison

Soupe de légumes ^{6 - 9}

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Poulet au thym

Spätzle ^{101 - 3}

Petits pois et carottes

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Ragoût de pois cassés ¹⁰

Gyros de champignons

Galette de légumes ³

Sauté de soja au thym ^{6 - 9}

COLLATION

Petit pain au fromage ^{101 - 102 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Cake à la banane & Lait ^{101 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Fromage blanc aux fruits, flocons avoine

^{104 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Tartine et tapenade de tomate

^{101 - 102 - 103 - 104 - 11}

Corbeille de fruits de saison

Muesli & lait ^{101 - 103 - 104 - 105 - 7 - 11}

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.

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 17 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 20/04

Mardi 21/04

Mercredi 22/04

Jeudi 23/04

Vendredi 24/04

MENU DU JOUR

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Ragoût de jeune bovin aux oignons

Pommes de terre

Carottes braisées

Corbeille de fruits de saison

Soupe de chou-fleur ^{6 - 7 - 9}

Chili sin carne

Riz

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Emincé de poulet

Boulgour ¹⁰¹

Gratin de brocoli ^{101 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Crème de lentilles ⁷

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Fusilli au thon et à la sauce tomate

^{101 - 4 - 9}

Epinards à la crème ⁷

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison ⁹

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Frittata à la mozzarella ^{3 - 7}

Pommes de terre

Courgettes

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Mijoté de soja à la basquaise ^{6 - 9}

Emincé de soja ⁶

Fusilli ¹⁰¹

Sauce tomate

COLLATION

Pain complet et compote de pommes

Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait

Corbeille de fruits de saison

Tartine d'épeautre au fromage frais

^{103 - 105 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Yaourt aux fruits et flocons d'avoine ⁷

Corbeille de fruits de saison

Muffin au chocolat & Lait ^{101 - 3 - 7}

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.

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