

Semaine 34 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 17/08

Mardi 18/08

Mercredi 19/08

Jeudi 20/08

Vendredi 21/08

PETIT DEJEUNER

Petit pain, beurre et miel 101 - 102 - 7

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

Petit pain multicéréales à la confiture
101 - 102

Knusper Quinoa Muesli et Lait 101

Tartines de fromage 101 - 7

MENU DU JOUR

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Poulet tandoori au lait de coco

Pommes de terre au four

Maïs

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Steak haché de boeuf

Jus de viande 9

Coquillettes 101

Petits pois

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Ragoût de jeune bovin aux oignons

Semoule 101

Carottes braisées

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Saumon grillé et quartier de citron 4

Duo de riz

Gratin de brocoli 101 - 7

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Gnocchi 4 fromages 101 - 7

Brunoise de légumes 9

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Dahl de lentilles au lait de coco

Pommes de terre au four

Maïs

Galette de légumes 3

Coquillettes 101

Petits pois

Croquettes de fromage 101 - 3 - 7

Semoule 101

Carottes braisées

Steak de polenta gratiné 7

Duo de riz

Gratin de brocoli 101 - 7

COLLATION

Tartine et tapenade de tomate

101 - 102 - 103 - 104 - 11

Corbeille de fruits de saison

Muffin au chocolat & Lait 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Yaourt aux fruits et flocons d'avoine 7

Corbeille de fruits de saison

Pavé céréales au Kiri® 101 - 102 - 7

Corbeille de fruits de saison

Dips de légumes houmous et fromage blanc 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 35 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 24/08

Mardi 25/08

Mercredi 26/08

Jeudi 27/08

Vendredi 28/08

PETIT DEJEUNER

Corn Flakes et Lait

Petit pain et pâte à tartiner spéculoos
101 - 102 - 6 - 7

Céréales au miel et Lait 101 - 102 - 103

Yaourt aux fruits et flocons d'avoine 7

Petit pain et pâte à tartiner mangue
101 - 102 - 10

MENU DU JOUR

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Quiche au kiri 101 - 3 - 7

Duo de riz

Petits pois

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Filet de hoki 4

Boulgour 101

Ratatouille

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Spaghetti 101

Sauce tomate

Sauce pesto 7

Courgettes

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Pilon de poulet grillé

Pommes de terre wedges

Gratin de chou-fleur 101 - 7

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Tortellini ricotta et épinards 101 - 3 - 7

Sauce aurore 7

Fromage râpé 7

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Steak de lentilles 104

Boulgour 101

Ratatouille

Emincé de soja

Pommes de terre wedges

Gratin de chou-fleur 101 - 7

COLLATION

Pancakes & Lait chocolaté 101 - 3 - 7 - 701 - 702

Corbeille de fruits de saison

Tartines de fromage 101 - 7

Corbeille de fruits de saison

Wrap et tapenade de légumes 101

Corbeille de fruits de saison

Tartine d'épeautre au fromage frais
103 - 105 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Fromage blanc au miel 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 36 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 31/08

Mardi 01/09

Mercredi 02/09

Jeudi 03/09

Vendredi 04/09

PETIT DEJEUNER

Petit pain et pâte à tartiner chocolat ¹⁰¹

Cake au fromage ^{101 - 3 - 7}

Fromage blanc aux fruits, flocons avoine
^{104 - 7}

Baguette aux céréales au pâté végétarien
^{101 - 102 - 103 - 11}

Pain complet et compote de pommes

MENU DU JOUR

Crudités de saison

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Poulet au thym

Pommes de terre vapeur

Champignons sautés

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

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

Haricot vert

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Emincé de boeuf sauce champignons

^{101 - 7}

Pommes de terre sautées

Carottes braisées

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Omelette au fromage ^{3 - 7} 

Sauce tomate

Riz

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Filet mignon de porc au miel 

Fusilli ¹⁰¹

Tomate à la provençale ¹⁰¹

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Sauté de soja au thym

Pommes de terre vapeur

Champignons sautés

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

Haricot vert

Steak de polenta gratiné ⁷

Semoule ¹⁰¹

Carottes braisées

Tofu au Tandoori ⁶

Fusilli ¹⁰¹

Tomate à la provençale ¹⁰¹

COLLATION

Tartines multicéréales à la tomatade

^{101 - 102 - 103}

Corbeille de fruits de saison

Cookies & lait ^{101 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Knusper-Müsli & lait ^{101 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Smoothie aux fruits et galette de riz

Corbeille de fruits de saison

Baguette, beurre et kachkeis ^{101 - 103 - 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 37 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 07/09

Mardi 08/09

Mercredi 09/09

Jeudi 10/09

Vendredi 11/09

PETIT DEJEUNER

Corn Flakes et Lait

Tartine d'épeautre au fromage frais
103 - 105 - 3 - 7

Baguette, beurre et miel 101 - 102 - 103

Petit pain à la confiture 101 - 102

Fromage blanc aux fruits, flocons avoine
104 - 7

MENU DU JOUR

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Chili sin carne

Riz

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Steak de boeuf

Jus de viande 9

Pommes de terre sautées

Aubergines rôties, sauce fromage blanc 7

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Fish sticks 101 - 4

Sauce tartare 3 - 10

Coquillettes 101

Fricassée de poivrons

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Galette de maïs 3

Sauce tomate

Pommes de terre wedges

Petits pois aux échalotes 7

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Mettwurst

Sauce à la moutarde 7 - 10

Purée de patates douces 7

Brocolis

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Sauté de soja au thym

Pommes de terre sautées

Aubergines rôties, sauce fromage blanc 7

Escalope de tofu panée 101 - 3 - 6 - 9

Coquillettes 101

Fricassée de poivrons

Steak de polenta gratiné 7

Purée de patates douces 7

Brocolis

COLLATION

Tartines et plateau de fromages 101 - 102 - 7

Corbeille de fruits de saison

Petit pain et pâte à tartiner chocolat 101

Corbeille de fruits de saison

Knusper Quinoa Muesli et Lait 101

Corbeille de fruits de saison

Dips de légumes houmous et fromage blanc 7

Corbeille de fruits de saison

Cake au citron 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese 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 38 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 14/09

Mardi 15/09

Mercredi 16/09

Jeudi 17/09

Vendredi 18/09

PETIT DEJEUNER

Baguette aux céréales et fromage

101 - 102 - 103 - 7 - 11

MENU DU JOUR

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Frittata à la mozzarella 3 - 7 

Gnocchi 101

Poireaux braisés

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Fusilli au thon et à la sauce tomate

101 - 4 - 9 

Petits pois

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Sauté de volaille à la crème 101 - 7

Pommes de terre au four

Choux de Bruxelles

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Curry de légumes au lait de coco 

Duo de riz

Champignons sautés

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Wäinzoossiss 3

Sauce à la moutarde 7 - 10

Purée de pommes de terre 7

Haricot vert

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Fusilli 101

Sauce tomate

Petits pois

Tofu à la basquaise 6 - 9

Pommes de terre au four

Choux de Bruxelles

Fricadelle de légumes 101 - 3

Purée de pommes de terre 7

Haricot vert

COLLATION

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

Tartine et tapenade de tomate

101 - 102 - 103 - 104 - 11

Corbeille de fruits de saison

Petit pain à la confiture 101 - 102

Corbeille de fruits de saison

Cake au fromage 101 - 3 - 7

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 39 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 21/09

Mardi 22/09

Mercredi 23/09

Jeudi 24/09

Vendredi 25/09

MENU DU JOUR

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Tortellini ricotta et épinards 101 - 3 - 7

Sauce à la crème 7 - 9

Poêlée de légumes

Corbeille de fruits de saison

Soupe de pommes de terre

Filet de cabillaud et crumble aux herbes

101 - 4 - 7 - 9

Duo de riz

Brocolis

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Emincé de boeuf 101

Jus de viande 9

Pommes de terre

Petits pois aux échalotes 7

Corbeille de fruits de saison

Crème de chou-fleur 7

Gnocchi 101

Sauce tomate

Fromage râpé 7

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Poulet basquaise

Semoule 101

Fricassée de poivrons

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Ragoût de lentilles

Duo de riz

Brocolis

Emincé de soja

Pommes de terre

Petits pois aux échalotes 7

Tofu au paprika 6

Semoule 101

Fricassée de poivrons

COLLATION

Baguette, beurre et kachkeis 101 - 103 - 7

Corbeille de fruits de saison

Cake à la banane & lait 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Yaourt aux fruits et flocons d'avoine 7

Corbeille de fruits de saison

Pain complet et compote de pommes

Corbeille de fruits de saison

Wrap et tapenade de légumes 101

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 40 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 28/09

Mardi 29/09
Menu antigaspi

Mercredi 30/09

Jeudi 01/10

Vendredi 02/10

MENU DU JOUR

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Kniddelen 101 - 3

Sauce à la crème 7 - 9

Champignons sautés

Corbeille de fruits de saison

Bouillon maison aux épluchures de légumes, brunoise de légumes et croûtons de pain récupéré

101 - 102 - 103

Steak haché de boeuf

Ketchup

Pommes de terre wedges

Poêlée de légumes

Yaourt nature, coulis de fruits mûrs 7 revalorisés

Soupe de petits pois

Omelette au fromage 3 - 7

Sauce tomate

Dinkelnudeln 105 - 3

Courgettes

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Saumon sauce citron 4 - 7

Riz

Brocolis

Corbeille de fruits de saison

Potage citrouille

Sauté de porc

Boulgour 101

Gratin de chou-fleur 101 - 7

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Steak de lentilles 104

Pommes de terre wedges

Poêlée de légumes

Gyros de champignons

Riz

Brocolis

Sauté de soja au thym

Boulgour 101

Gratin de chou-fleur 101 - 7

COLLATION

Yaourt aux fruits et flocons d'avoine 7

Corbeille de fruits de saison

Tartine d'épeautre au fromage frais
103 - 105 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Fromage blanc au miel 7

Corbeille de fruits de saison

Dips de légumes houmous et fromage 7 blanc

Corbeille de fruits de saison

Pancakes & Lait chocolaté 101 - 3 - 7 - 701 - 702

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 41 - Maison Relais de Reckange



Dussmann

Lundi 05/10

Mardi 06/10

Mercredi 07/10

Jeudi 08/10

Vendredi 09/10

MENU DU JOUR

Crudités de saison *** Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Poulet au thym *** Fusilli 101 *** Poêlée de légumes *** Corbeille de fruits de saison	Soupe de poireaux *** Cabillaud rôti, sauce napolitaine 4 Duo de riz *** Epinards à la crème 7 *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison *** Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Ragoût de jeune bovin aux oignons *** Semoule 101 *** Duo de carottes *** Corbeille de fruits de saison	Soupe de légumes *** Cannelloni ricotta épinards 1 - 101 - 3 - 7 Sauce tomate *** Fromage râpé 7 *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison *** Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Côte de porc marinée Jus de viande 9 *** Pommes de terre *** Haricot vert *** Corbeille de fruits de saison
---	--	--	--	--

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Crêpes farcies au fromage 101 - 3 - 7 *** Fusilli 101 *** Poêlée de légumes	Burrito végétarien 101 *** Duo de riz *** Epinards à la crème 7 ***	Ragoût de pois cassés 10 *** Semoule 101 *** Duo de carottes		Tofu au paprika 6 *** Pommes de terre *** Haricot vert
--	--	---	--	---

COLLATION

Tartines de fromage 101 - 7 *** Corbeille de fruits de saison	Muffin au chocolat & Lait 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits de saison	Yaourt nature coulis de fruits maison 7 *** Corbeille de fruits de saison	Knusper-Müsli & lait 101 - 7 *** Corbeille de fruits de saison	Petit pain et pâte à tartiner spéculoos 101 - 102 - 6 - 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