



Menu de la semaine 22 Maison Relais de Grosbous



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

LUNDI 31 mai 2021	MARDI 1 juin 2021	MERCREDI 2 juin 2021	JEUDI 3 juin 2021	VENDREDI 4 juin 2021
Salade verte Carotte râpée Céleri râpé Vinaigrette Pignons de pin Parmesan Salad'Bar : 9 Vinaigrette : 10-12 Accompagnements: 3-7	Soupe de cerfeuil -	Salade verte Chou-fleur Tomate Vinaigrette Pignons de pin Parmesan Vinaigrette : 10-12 Accompagnements: 3-7	Potage de céleri 9	Salade verte Concombre Betterave rouge Vinaigrette Pignons de pin Parmesan Vinaigrette : 10-12 Accompagnements: 3-7
Menu du jour				
Sauté de jeune bovin marengo 1(blé)-7 Riz - Chou romanesco - Fromage blanc au miel 7	Pilon de poulet rôti - Pommes de terre grenailles - Ratatouille - Tarte au flan 1(blé)-3-7	Wirschtercher - Wiener tofu 1(blé, avoine)-6 Purée de pommes de terre aux navets 7 Compote pommes - poires -	Fish-sticks Sauce rémoulade 1(blé)-4-7 sauce: 3-6-10 Semoule de blé 1(blé) Épinards à la crème 7 Salade de fruits -	 Boulette végétarienne Sauce tomate 3 Dinkelnudeln 1(épeautre)-3 Carottes Vichy - Yaourt maracuja et pêche 7
Collation				
Yaourt à boire à la vanille maison 7	Galette de riz au chocolat et jus de pomme 7	Céréales bio et lait 1(blé)-7	Petit pain français au pesto 1(blé, orge, seigle)-7	Cake marbré 1(blé)-3-6-7

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



Menu de la semaine 23 Maison Relais de Grosbous



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

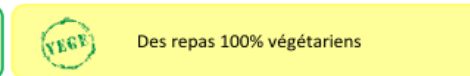
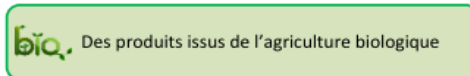
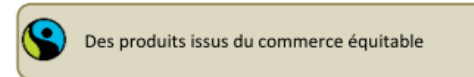
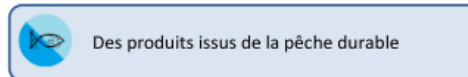
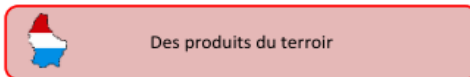
LUNDI 7 juin 2021	MARDI 8 juin 2021	MERCREDI 9 juin 2021	JEUDI 10 juin 2021	VENDREDI 11 juin 2021
Potage de carottes	Salade verte Maïs Concombre Vinaigrette Croûtons Feta Vinaigrette : 10-12 Accompagnements: 1(blé)-7	Velouté de volaille 3-7-9	Salade verte Radis Carottes râpées Vinaigrette Croûtons Feta Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(blé)-7	Potage de courgettes
Menu du jour				
Filet de Quorn® pané Quartier de citron 1(blé)-3-7 Pommes de terre vapeur - Fondue de poivrons rouges - Yaourt nature à la cassonade 7	Tagliatelles au saumon Emmental râpé 1(épeautre)-3-4-7 Brocolis vapeur - Mousse aux fruits rouges 7	Rôti de porc braisé et son jus aux oignons grelots 1(blé)-7 Omelette au fromage 3-7 Purée de pommes de terre 7 Petits pois à l'échalote et chiffonade de laitue 7 Fromage blanc à la purée de fruits 7	Filet de poulet rôti et son coulis de poivron rouge - Riz créole - Chou romanesco vapeur - Salade de fruits -	Sauté de bœuf Stroganoff 1(blé)-7 Dinkelnudeln 1(épeautre)-3 Navets nouveaux 7 Compote pomme-banane -
Collation				
Tartine au fromage (pain blanc) 1(blé)-7	Biscotte et compote de fruits 1(blé)	Céréales bio et lait 1(blé)-7	Quatre-Quart 1(blé)-3-7	Petit pain complet et confiture Pain complet 1(blé, orge, seigle)

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Ceufs	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 :



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

LUNDI 14 juin 2021	MARDI 15 juin 2021	MERCREDI 16 juin 2021	JEUDI 17 juin 2021	VENDREDI 18 juin 2021
Salade verte Céleri râpé Tomate Vinaigrette Olives Œuf Salad'Bar : 9 Vinaigrette : 10-12 Accompagnements: 3	Crème de fenouil 7	Salade verte Chou blanc Haricots verts Vinaigrette Olives Œuf Vinaigrette : 10-12 Accompagnements: 3	Velouté de tomate au basilic 7	Salade verte Concombre Maïs Vinaigrette Olives Œuf Vinaigrette : 10-12 Accompagnements: 3
Menu du jour				
Emincé de poulet Crème de curry et paprika 3-7-9 Pommes de terre sautées - Chou-fleur - Fruits frais -	Kniddelen Sauce crème lardons (à part) Emmental râpé 1(blé)-3-7 Kniddelen Sauce crème de légumes (à part) Emmental râpé 1(blé)-3-7 Compote de pommes à la cannelle Yaourt à la purée de fruits 7	Filet de cabillaud Sauce à l'aneth 4-7 Riz pilaf - Courgettes sautées au beurre 7 Cake au chocolat 1(blé)-3-6-7	 Dinkelnudeln sauce 3 fromages (sauce à part) Emmental râpé 1(épeautre)-3-7 Salade de carottes râpées 10-12 Quartiers de pommes caramélisés à la cassonade -	Sauté de poulet Sauce au romarin 1(blé)-3-7-9 Pommes de terre à l'anglaise - Brocolis frais 7 Salade de fruits -
Collation				
Pain d'épice complet au miel 1(seigle)	Grissini et houmous 1(épeautre)-7	Yaourt à boire à la vanille maison 7	Muëсли 4 céréales et lait 1(blé-seigle-orge-avoine)-7-8(amande)	Corbeille de fruits et galette de riz et confiture -

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



Menu de la semaine 25
Maison Relais de Grosbous



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

LUNDI 21 juin 2021	MARDI 22 juin 2021	MERCREDI 23 juin 2021	JEUDI 24 juin 2021	VENDREDI 25 juin 2021
<p>Potage fréneuse (navets)</p> <p>7</p>	<p>Salade verte Tomate cerise Dip's de légumes sauce fromage blanc Vinaigrette</p> <p>Mozzarella Noix</p> <p>Salad'Bar : 7 Vinaigrette : 10-12 Accompagnements: 7-8(noix)</p>		<p>Salade verte Betterave rouge Maïs Vinaigrette</p> <p>Mozzarella Noix</p> <p>Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7-8(noix)</p>	<p>Soupe de tomate</p> <p>-</p>
Menu du jour				
<p>Émincé de jeune bovin Concassé de tomate</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Dinkelnudeln tricolores au beurre</p> <p>1(épeautre)-3-7</p> <p>Poêlée provençale</p> <p>7</p> <p>Tranches de melon</p> <p>-</p>	<p>Bouchée à la reine</p> <p>1(blé)-3-7-9</p> <p>Riz pilaf</p> <p>7</p> <p>Carottes fondantes à l'huile d'olive</p> <p>-</p> <p>Tarte au fromage blanc</p> <p>1(blé)-3-7</p>	FERIE	<p>Sauté de bœuf Sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>1(blé)-7-10</p> <p>Boulgour</p> <p>1(blé)</p> <p>Haricots verts au beurre et à l'échalote</p> <p>7</p> <p>Yaourt à boire à la vanille maison</p> <p>7</p>	<p>Filet de colin pané Sauce tartare</p> <p>1(blé)-3-4-7 sauce: 3-10</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>7</p> <p>Petits pois au beurre épicé</p> <p>7</p> <p>Compote de pommes</p> <p>-</p>
Collation				
<p>Tartine au fromage</p> <p>1(blé)-7</p>	<p>Biscotte et compote de fruits</p> <p>1(blé)</p>		<p>Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® (pain ménage)</p> <p>1(blé)-6-7</p>	<p>Cake marbré</p> <p>1(blé)-3-6-7</p>

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

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

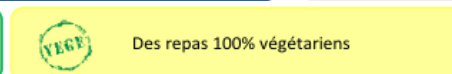
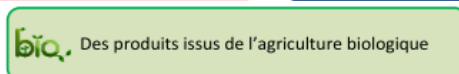
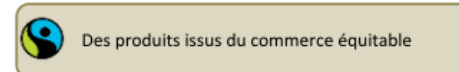
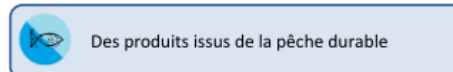
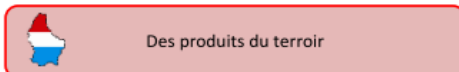
LUNDI 28 juin 2021	MARDI 29 juin 2021	MERCREDI 30 juin 2021	JEUDI 1 juillet 2021	VENDREDI 2 juillet 2021
<p>Salade verte Courgette râpée Radis Vinaigrette</p> <p>Grissini Emmental râpé</p> <p>Vinaigrette : 10-12 Accompagnements: 1(épeautre)-7</p>	<p>Soupe de cerfeuil</p> <p>-</p>	<p>Salade verte Chou blanc Tomate Vinaigrette</p> <p>Grissini Emmental râpé</p> <p>Vinaigrette : 10-12 Accompagnements: 1(épeautre)-7</p>	<p>Potage de céleri</p> <p>9</p>	<p>Salade verte Concombre Dip's de légumes sauce cocktail Vinaigrette</p> <p>Grissini Emmental râpé</p> <p>Salad'Bar : 7 Vinaigrette : 10-12 Accompagnements: 1(épeautre)-7</p>
Menu du jour				
<p>Emincé de jeune bovin à la zurichoise</p> <p>7</p> <p>Spätzle</p> <p>1(blé)-3</p> <p>Haricots beurre</p> <p>7</p> <p>Morceaux de pastèque</p> <p>-</p>	<p>Filet de hoki Sauce crème persillée</p> <p>1(blé)-4-7</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>-</p> <p>Céleri braisé</p> <p>7-9</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>7</p>	<p> Boulette végétarienne maison et leur bouillon</p> <p>3</p> <p>Semoule de blé</p> <p>1(blé)</p> <p>Légumes couscous</p> <p>9</p> <p>Tiramisu</p> <p>1(blé)-3-6-7</p>	<p>Gyros de poulet Sauce tzatziki</p> <p>Gyros: 9-10 Sauce:7</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>-</p> <p>Carottes jaunes</p> <p>7</p> <p>Fromage blanc aux fruits des bois</p> <p>7</p>	<p>Courgette farcie haché bœuf et jeune bovin, petits légumes et coulis de tomate</p> <p>1(blé)-3-7-9</p> <p>Riz créole</p> <p>-</p> <p>Smoothie du chef (Fraise - Banane)</p> <p>-</p>
Collation				
<p>Yaourt aux fruits rouges</p> <p>7</p>	<p>Muëсли aux fruits et lait</p> <p>1(blé-seigle-avoine)-7-8(noisette)</p>	<p>Tartine à la confiture</p> <p>1(blé)-7</p>	<p>Galette de riz au chocolat et jus de pomme</p> <p>7</p>	<p>Gâteau à la vanille</p> <p>1(blé)-3-7</p>

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 :



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

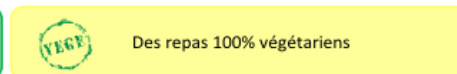
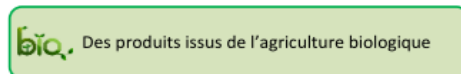
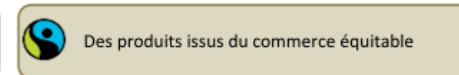
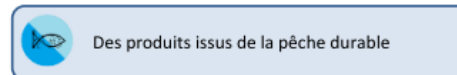
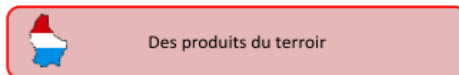
LUNDI 5 juillet 2021	MARDI 6 juillet 2021	MERCREDI 7 juillet 2021	JEUDI 8 juillet 2021	VENDREDI 9 juillet 2021
<p>Crème Argenteuil (asperges blanches)</p> <p>7</p>	<p>Salade verte Céleri rémoulade Chou-fleur Vinaigrette</p> <p>Cornichons Feta</p> <p>Salad'bar : 3-9-10 Vinaigrette : 10-12 Accompagnements: 7-9-10</p>	<p>Velouté de cresson</p> <p>7</p>	<p>Salade verte Tomate cerise Dip's de légumes sauce fromage blanc</p> <p>Cornichons Feta</p> <p>Salad'Bar : 7 Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7-9-10</p>	<p>Soupe de tomate</p> <p>-</p>
Menu du jour				
<p>Sauté de porc Sauce aux champignons 1(blé)-3-7</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">Wiener tofu</p> <p style="color: green;">sauce aux champignons</p> <p style="color: green;">1(blé, avoine)-6-7</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>7</p> <p>Poivrons jaunes sautés au basilic</p> <p>-</p> <p>Yaourt aux fraises</p> <p>7</p>	<p style="text-align: right; color: green; font-weight: bold; border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">VEGET</p> <p>Tortilla espagnole</p> <p>3-7-12</p> <p>Ratatouille provençale</p> <p>-</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>-</p>	<p>Escalope de poulet sauce à l'estragon</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Riz pilaf</p> <p>7</p> <p>Haricots verts à l'ail et beurre fondu</p> <p>7</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>1(blé)-3-6-7</p>	<p>Émincé de bœuf et son jus lié au paprika</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Nouilles chinoises</p> <p>1(blé)</p> <p>Wok de légumes (carotte, courgette, soja)</p> <p>6</p> <p>Fruits frais</p> <p>-</p>	<p>Dos de colin meunière Sauce citronnée au thym</p> <p>1(blé)-4-7</p> <p>Blésotto aux petits pois</p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p> <p>7</p>
Collation				
<p>Corbeille de fruits Galette de riz au chocolat</p> <p>7</p>	<p>Petit pain français à la confiture</p> <p>1(blé, orge, seigle)</p>	<p>Céréales et lait</p> <p>1(blé)-7</p>	<p>Grissini et houmous</p> <p>1(épeautre)-7</p>	<p>Cake aux pommes</p> <p>1(blé)-3-7</p>

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 :





Menu de la semaine 28 Maison Relais de Grosbous



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

LUNDI 12 juillet 2021	MARDI 13 juillet 2021	MERCREDI 14 juillet 2021	JEUDI 15 juillet 2021	VENDREDI 16 juillet 2021
Salade verte Asperges vertes Poivrons jaunes Vinaigrette Pignons de pin Parmesan Vinaigrette : 10-12 Accompagnements: 3-7	Minestrone 1(blé)-3	Salade verte Poivrons rouges Maïs Vinaigrette Pignons de pin Parmesan Vinaigrette : 10-12 Accompagnements: 3-7	Soupe de légumes 9	Salade verte Salade coleslaw Radis Vinaigrette Pignons de pin Parmesan Salad'Bar : 3-10 Vinaigrette : 10-12 Accompagnements: 3-7
Menu du jour				
Tortellini Ricotta-Épinards Sauce tomatée (à part) Emmental râpé 1(blé)-3-7 Fromage blanc straciatella 6-7	Poulet Tikka-Massala 7 Riz - Chou-fleur à la béchamel 1(blé)-7 Compote pomme - fraise -	Sauté de jeune bovin à la basquaise 1(blé)-7 Dinkelnudeln 1(épeautre)-3 Carottes 7 Tartelette au citron meringuée 1(blé)-3-7	Steak haché de bœuf Sauce béarnaise (à part) Sauce: 7 Purée de pommes de terre 7 Haricots verts aux échalotes 7 Salade de fruits -	Filet de plie Sauce tomate au basilic 4-9 Boulgour 1(blé) Épinards à la crème 7 Yaourt Maracuja et pêche 7
Collation				
Pain blanc et fromage 1(blé)-7	Muffin à la banane 1(blé)-3-7	Yaourt aux fruits rouges 7	Tartine à la pâte à tartiner (pain ménage) 1(blé)	Biscuit sec (type petit beurre) et compote de poire 1(blé)-3-6-7

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