



Vacances
d'été



Menu de la semaine 29
Maison Relais de Grosbous



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

LUNDI 19 juillet 2021	MARDI 20 juillet 2021	MERCREDI 21 juillet 2021	JEUDI 22 juillet 2021	VENDREDI 23 juillet 2021
<p>Salade verte Betterave rouge et vinaigrette</p> <p>Croûtons Olives</p> <p>Vinaigrette : 10-12 Accompagnements : 1(blé)</p>	<p>Salade verte Dip's de légumes sauce fromage blanc aux herbes et vinaigrette</p> <p>Croûtons Olives</p> <p>Salad'Bar : 7 (sauce) Vinaigrette : 10-12 Accompagnements : 1(blé)</p>	<p>Salade verte Céleri râpé et vinaigrette</p> <p>Croûtons Olives</p> <p>Salad'Bar : 9 Vinaigrette : 10-12 Accompagnements : 1(blé)</p>	<p>Salade verte Tomate cerise et vinaigrette</p> <p>Croûtons Olives</p> <p>Vinaigrette : 10-12 Accompagnements : 1(blé)</p>	<p>Salade verte Concombre et vinaigrette</p> <p>Croûtons Olives</p> <p>Vinaigrette : 10-12 Accompagnements : 1(blé)</p>
Menu du jour				
<p>Wäinzoosis sauce crème moutarde (douce)</p> <p>Sauce: 1(blé)-7-10</p> <p>Galette de lentilles sauce crème moutarde</p> <p>Galette: 1(blé) ; Sauce : 1(blé)-6-10</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>7</p> <p>Haricots verts</p> <p>7</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>7</p>	<p>Bouchée à la reine</p> <p>1(blé)-3-7-9</p> <p>Riz</p> <p>-</p> <p>Petits pois</p> <p>-</p> <p>Abricots</p> <p>-</p>	<p>Emincé de jeune bovin à l'estragon</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Poêlée de pommes de terre sautées</p> <p>-</p> <p>Carottes</p> <p>-</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>7</p>	<p>Filet de saumon sauce à l'aneth</p> <p>1(blé)-4-7</p> <p>Dinkelnudeln</p> <p>1(épeautre)-3</p> <p>Fondue de poireau</p> <p>7</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>3-7</p>	<p>Œuf cuit dur avec chou-fleur et sauce béchamel</p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>Polenta rôtie</p> <p>7</p> <p>Salade de fruits</p> <p>-</p>
Collation				
<p>Céréales bio et lait</p> <p>1(blé)-7</p>	<p>Petit pain français au pesto</p> <p>1(blé, orge, seigle)-7</p>	<p>Cake à la banane</p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p>Grissini et fromage blanc aux herbes</p> <p>1(épeautre)-7</p>	<p>Tartine à la confiture (pain ménage)</p> <p>1(blé)</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! »

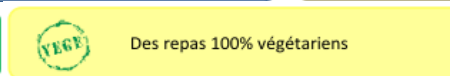
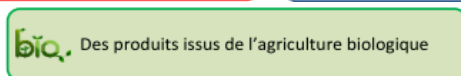
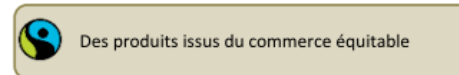
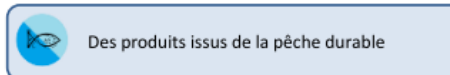
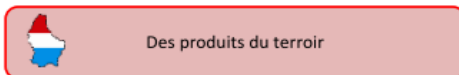
LUNDI 26 juillet 2021	MARDI 27 juillet 2021	MERCREDI 28 juillet 2021	JEUDI 29 juillet 2021	VENDREDI 30 juillet 2021
Salade verte Dip's de légumes sauce fromage blanc et vinaigrette Mozzarella Pignons de pin Salad'Bar: 7 (sauce) Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7	Salade verte Poivron rouge et vinaigrette Mozzarella Pignons de pin Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7	Salade verte Chou-fleur et vinaigrette Mozzarella Pignons de pin Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7	Salade verte Radis rouge et vinaigrette Mozzarella Pignons de pin Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7	Salade verte Carotte râpée et vinaigrette Mozzarella Pignons de pin Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7
Menu du jour				
Escalope de poulet Tikka Masala 7 Dinkelnudeln 1(épeautre)-3 Ratatouille - Pêche et nectarine -	Filet de limande sauce citron 1(blé)-4-7 Riz jaune - Épinards à la crème 7 Yaourt à la purée de fruits 7	Parmentier de pommes de terre sur un éfiloché de bœuf 7 Carottes fondantes 7 Melon -	 Gnocchi sautés Sauce tomate au basilic (à part) Emmental râpé 1(blé)-7 Brownies 1(blé)-3-6-7	Rôti de porc et son jus 1(blé)-7 Omelette 3 Gromperekichelcher 1(blé)-3-7-9 Haricots verts aux échalotes 7 Fromage blanc au caramel 7
Collation				
Tartine au fromage (pain sechskorn) 1(blé, seigle, orge, avoine)-10	Galette de riz et compote de fruits -	Petit pain français à la pâte à tartiner chocolat 1(blé, orge, seigle)-7	Muesli aux fruits rouges et lait 1(blé, seigle, orge, avoine)-7	Tartine à la tapenade (pain baurebrou) 1(blé, seigle, orge)

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 genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 23 août 2021	MARDI 24 août 2021	MERCREDI 25 août 2021	JEUDI 26 août 2021	VENDREDI 27 août 2021
<p>Salade verte Carotte râpée et vinaigrette</p> <p>Emmental râpé Cornichons</p> <p>Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7-10</p>	<p>Salade verte Tomate et vinaigrette</p> <p>Emmental râpé Cornichons</p> <p>Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7-10</p>	<p>Salade verte Chou-fleur et vinaigrette</p> <p>Emmental râpé Cornichons</p> <p>Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7-10</p>	<p>Salade verte Concombre et vinaigrette</p> <p>Emmental râpé Cornichons</p> <p>Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7-10</p>	<p>Salade verte Betterave rouge et vinaigrette</p> <p>Emmental râpé Cornichons</p> <p>Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7-10</p>
Menu du jour				
<p>Pilon de poulet rôti</p> <p>-</p> <p>Pommes de terre grenailles</p> <p>7</p> <p>Ratatouille</p> <p>-</p> <p>Fruits frais</p> <p>-</p>	<p>Sauté de bœuf sauce crème aux champignons</p> <p>1(blé)- 7</p> <p>Riz</p> <p>-</p> <p>Chou romanesco</p> <p>-</p> <p>Fromage blanc au miel</p> <p>7</p>	<p>Chipolata de volaille (poulet bio)</p> <p>-</p> <p>Salade de pommes de terre et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>Haricots verts</p> <p>7</p> <p>Compote pommes - poires</p> <p>-</p>	<p>Fish-sticks Sauce rémoulade</p> <p>1(blé)-4-7 sauce: 3-6-10</p> <p>Semoule de blé</p> <p>1(blé)</p> <p>Salsifis</p> <p>7</p> <p>Tarte au flan</p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p>Boulette végétarienne maison Sauce tomate</p> <p>1(blé)-3</p> <p>Dinkelnudeln</p> <p>1(épeautre)-3</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>7</p> <p>Yaourt maracuja et pêche</p> <p>7</p>
Collation				
<p>Tartine au pesto (pain baurebrout)</p> <p>1(blé, seigle, orge)-7</p>	<p>Grissini et tapenade</p> <p>1(épeautre)</p>	<p>Muesli aux fruits rouges et yaourt</p> <p>1(blé, seigle, orge, avoine)-7</p>	<p>Tartine à la confiture (pain sechskorn)</p> <p>1(blé, seigle, orge, avoine)-7-10</p>	<p>Petit pain français et houmous</p> <p>1(blé, seigle, orge)-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