



Menu de la semaine 35  
Maison Relais de Grosbous



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

LUNDI 30 août 2021	MARDI 31 août 2021	MERCREDI 1 septembre 2021	JEUDI 2 septembre 2021	VENDREDI 3 septembre 2021
<p><b>Salade verte, concombre et vinaigrette</b></p> <p><b>Crouçons, Olives</b></p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(blé)</p>	<p><b>Salade verte, maïs et vinaigrette</b></p> <p><b>Crouçons, Olives</b></p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(blé)</p>	<p><b>Salade verte, carotte râpée, et vinaigrette</b></p> <p><b>Crouçons, Olives</b></p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(blé)</p>	<p><b>Salade verte, radis et vinaigrette</b></p> <p><b>Crouçons, Olives</b></p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(blé)</p>	<p><b>Salade verte, betterave rouge et vinaigrette</b></p> <p><b>Crouçons, Olives</b></p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(blé)</p>
<b>Menu du jour</b>				
<p><b>Filet de Quorn® pané Quartier de citron</b></p> <p>1(blé)-3-7</p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p>-</p> <p><b>Fondue de poireaux</b></p> <p>7</p> <p><b>Yaourt nature à la cassonade</b></p> <p>7</p>	<p><b>Médaille de saumon</b></p> <p>4-7</p> <p><b>Dinkelnudeln Emmental râpé</b></p> <p>1(épeautre)-3-7</p> <p><b>Brocolis vapeur</b></p> <p>-</p> <p><b>Mousse au chocolat</b></p> <p>3-7</p>	<p><b>Letzebuenger grillwurst sauce moutarde</b></p> <p>1(blé)-7-10</p> <p><b>Wiener tofu sauce moutarde</b></p> <p>1(blé, avoine)-6</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p>7</p> <p><b>Petits pois à l'échalote</b></p> <p>7</p> <p><b>Fromage blanc à la purée de fruits</b></p> <p>7</p>	<p><b>Filet de poulet rôti et son coulis de tomate</b></p> <p>-</p> <p><b>Riz créole</b></p> <p>-</p> <p><b>Carottes vapeur</b></p> <p>-</p> <p><b>Salade de fruits</b></p> <p>-</p>	<p><b>Sauté de bœuf Stroganoff</b></p> <p>7</p> <p><b>Dinkelnudeln</b></p> <p>1(épeautre)-3</p> <p><b>Navets sautés au beurre</b></p> <p>7</p> <p><b>Compote pomme-banane</b></p> <p>-</p>
<b>Collation</b>				
<p><b>Tartine au fromage (pain blanc) et jus de pommes</b></p> <p>1(blé)-7</p>	<p><b>Biscotte et compote de fruits</b></p> <p>1(blé)</p>	<p><b>Céréales et lait</b></p> <p>1(blé)-7</p>	<p><b>Quatre-Quart</b></p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p><b>Petit pain complet et confiture</b></p> <p>Pain complet 1(blé, orge, seigle)</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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

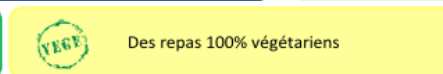
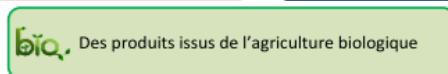
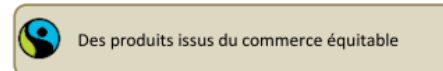
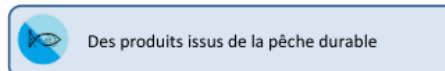
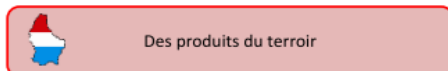
LUNDI 6 septembre 2021	MARDI 7 septembre 2021	MERCREDI 8 septembre 2021	JEUDI 9 septembre 2021	VENDREDI 10 septembre 2021
<p><b>Salade verte, céleri râpé et vinaigrette</b></p> <p><b>Mozzarella, Pignons de pin</b></p> <p>Salad'Bar: 9 Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7</p>	<p><b>Salade verte, haricots verts et vinaigrette</b></p> <p><b>Mozzarella, Pignons de pin</b></p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7</p>	<p><b>Salade verte, chou blanc et vinaigrette</b></p> <p><b>Mozzarella, Pignons de pin</b></p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7</p>	<p><b>Salade verte, maïs et vinaigrette</b></p> <p><b>Mozzarella, Pignons de pin</b></p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7</p>	<p><b>Salade verte, concombre et vinaigrette</b></p> <p><b>Mozzarella, Pignons de pin</b></p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7</p>
<b>Menu du jour</b>				
<p><b>Emincé de poulet</b> <b>Fond de volaille corsé au curry</b></p> <p>3-7-9</p> <p><b>Pommes de terre sautées</b></p> <p>-</p> <p><b>Chou-fleur</b></p> <p>-</p> <p><b>Fruits frais</b></p> <p>-</p>	<p><b>Kniddelen</b> <b>Sauce crème lardons (à part)</b> <b>Emmental râpé</b> 1(blé)-3-7</p> <p><b>Kniddelen</b> <b>Sauce crème de légumes (à part)</b> <b>Emmental râpé</b> 1(blé)-3-7</p> <p><b>Salade de betterave et maïs</b></p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p><b>Yaourt à la purée de fruits</b></p> <p>7</p>	<p><b>Filet de cabillaud</b> <b>Sauce à l'aneth</b></p> <p>4-7</p> <p><b>Riz pilaf</b></p> <p>-</p> <p><b>Courgettes sautées à l'huile d'olive</b></p> <p>-</p> <p><b>Cake à la vanille</b></p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p><b>Lasagne végétarienne aux lentilles</b> <b>Emmental râpé</b></p> <p>1(blé)-3-6-7</p> <p><b>Salade de carottes râpées</b></p> <p>10-12</p> <p><b>Quartiers de pommes caramélisées à la cassonade</b></p> <p>-</p>	<p><b>Filet de poulet</b> <b>Sauce au romarin</b></p> <p>1(blé)-3-7-9</p> <p><b>Pommes de terre à l'anglaise</b></p> <p>-</p> <p><b>Brocolis</b></p> <p>7</p> <p><b>Salade de fruits</b></p> <p>-</p>
<b>Collation</b>				
<p><b>Pain d'épice complet au miel</b></p> <p>1(seigle)</p>	<p><b>Grissini et houmous</b></p> <p>1(épeautre)-7</p>	<p><b>Yaourt aux fruits</b></p> <p>7</p>	<p><b>Muesli aux fruits rouges et lait</b></p> <p>1(blé, seigle, orge, avoine)-7</p>	<p><b>Corbeille de fruits et galette de riz et confiture</b></p> <p>-</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 37  
Maison Relais de Grosbous



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

LUNDI 13 septembre 2021	MARDI 14 septembre 2021	MERCREDI 15 septembre 2021	JEUDI 16 septembre 2021	VENDREDI 17 septembre 2021
<p><b>Salade verte, dip's de légumes sauce fromage blanc et vinaigrette</b></p> <p><b>Grissini, Œuf</b></p> <p>Salad'Bar: 7 (sauce) Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(épeautre)-3</p>	<p><b>Salade verte, tomate cerise et vinaigrette</b></p> <p><b>Grissini, Œuf</b></p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(épeautre)-3</p>	<p><b>Salade verte, concombre et vinaigrette</b></p> <p><b>Grissini, Œuf</b></p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(épeautre)-3</p>	<p><b>Salade verte, maïs et vinaigrette</b></p> <p><b>Grissini, Œuf</b></p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(épeautre)-3</p>	<p><b>Salade verte, betterave rouge et vinaigrette</b></p> <p><b>Grissini, Œuf</b></p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(épeautre)-3</p>
Menu du jour				
<p><b>Émincé de jeune bovin Concassé de tomate</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Dinkelnudeln tricolores au beurre</b></p> <p>1(épeautre)-3-7</p> <p><b>Poêlée de courgettes</b></p> <p>-</p> <p><b>Fruit frais</b></p> <p>-</p>	<p><b>Bouchée à la reine</b></p> <p>1(blé)-3-7-9</p> <p><b>Riz pilaf</b></p> <p>7</p> <p><b>Carottes fondantes à l'huile d'olive</b></p> <p>-</p> <p><b>Yaourt à boire à la vanille maison</b></p> <p>7</p>	<p><b>Dinkelnudeln Sauce bolognaise (pur bœuf)</b></p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p>1(épeautre)-7</p> <p><b>Salade coleslaw</b></p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p><b>Compote de pommes</b></p> <p>-</p>	<p><b>Sauté de tofu Sauce moutarde à l'ancienne</b></p> <p>6-7-10</p> <p><b>Boulgour</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Haricots verts au beurre et à l'échalote</b></p> <p>7</p> <p><b>Fromage blanc à la purée de fruits</b></p> <p>7</p>	<p><b>Filet de colin pané Sauce tartare</b></p> <p>1(blé)-3-4-7 sauce: 3-10</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p>7</p> <p><b>Petits pois</b></p> <p>7</p> <p><b>Crème au chocolat maison</b></p> <p>3-6-7</p>
Collation				
<p><b>Tartine au fromage</b></p> <p>1(blé)-7</p>	<p><b>Biscotte et compote de fruits</b></p> <p>1(blé)</p>	<p><b>Céréales et lait</b></p> <p>1(blé)-7</p>	<p><b>Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® (pain ménage)</b></p> <p>1(blé)-6-7</p>	<p><b>Cake marbré</b></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 genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »**

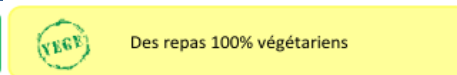
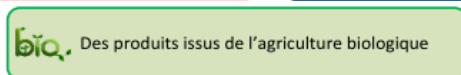
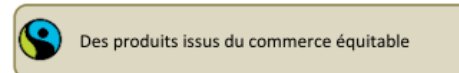
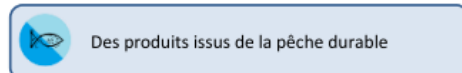
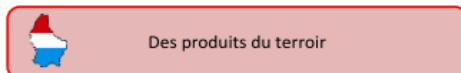
LUNDI 20 septembre 2021	MARDI 21 septembre 2021	MERCREDI 22 septembre 2021	JEUDI 23 septembre 2021	VENDREDI 24 septembre 2021
<b>Salade verte, radis et vinaigrette</b>  <b>Parmesan, Pignons de pin</b>  Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 3-7	<b>Salade verte, tomate et vinaigrette</b>  <b>Parmesan, Pignons de pin</b>  Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 3-7	<b>Salade verte, chou blanc et vinaigrette</b>  <b>Parmesan, Pignons de pin</b>  Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 3-7	<b>Salade verte, dip's de légumes sauce cocktail et vinaigrette</b>  <b>Parmesan, Pignons de pin</b>  Salad'Bar: 3-10 (sauce) Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 3-7	<b>Salade verte, concombre et vinaigrette</b>  <b>Parmesan, Pignons de pin</b>  Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 3-7
<b>Menu du jour</b>				
<b>Emincé de jeune bovin à la zurichoise</b>  1(blé)-7  <b>Spätzle</b>  1(blé)-3  <b>Haricots beurre</b>  7  <b>Assortiment de fruits</b>  -	<b>Dos d'aiglefin Sauce crème persillée</b>  1(blé)-4-7  <b>Pomme de terre vapeur</b>  -  <b>Courge butternut</b>  -  <b>Yaourt aux fruits</b>  7	 <b>Boulette végétarienne maison et leur bouillon</b>  1(blé)-3  <b>Semoule de blé</b>  1(blé)  <b>Légumes couscous</b>  9  <b>Tiramisu</b>  1(blé)-3-6-7	<b>Gyros de poulet Sauce tzatziki</b>  Gyros: 9-10 Sauce:7  <b>Palet de polenta</b>  7  <b>Carottes jaunes</b>  -  <b>Fromage blanc aux fruits des bois</b>  7	<b>Pommes de terre farcie haché bœuf et jeune bovin, Coulis de tomate</b>  -  <b>Fricassée de céleri</b>  9  <b>Smoothie Pomme - Banane</b>  -
<b>Collation</b>				
<b>Yaourt aux fruits rouges</b>  7	<b>Muesli aux fruits et lait</b>  1(blé, avoine)-7	<b>Tartine à la confiture</b>  1(blé)-7	<b>Galette de riz au chocolat et jus de pomme</b>  7	<b>Gâteau à la vanille</b>  1(blé)-3-7

**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 :



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

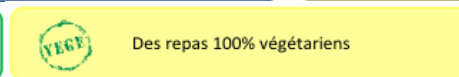
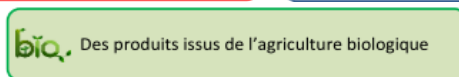
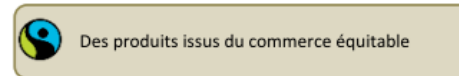
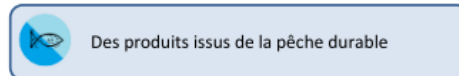
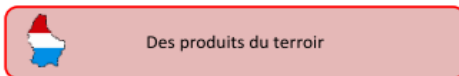
LUNDI 27 septembre 2021	MARDI 28 septembre 2021	MERCREDI 29 septembre 2021	JEUDI 30 septembre 2021	VENDREDI 1 octobre 2021
<b>Salade verte, chou-fleur et vinaigrette</b>  <b>Croûtons, Olives</b>  Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(blé)	<b>Salade verte, céleri rémoulade et vinaigrette</b>  <b>Croûtons, Olives</b>  Salad'Bar: 3-9-10 Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(blé)	<b>Salade verte, tomate cerise et vinaigrette</b>  <b>Croûtons, Olives</b>  Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(blé)	<b>Salade verte, dip's de légumes sauce fromage blanc et vinaigrette</b>  <b>Croûtons, Olives</b>  Salad'Bar: 7 (sauce) Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(blé)	<b>Salade verte, chou rouge et vinaigrette</b>  <b>Croûtons, Olives</b>  Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(blé)
<b>Menu du jour</b>				
<b>Rôti de porc Sauce aux champignons</b> 7  <b>Tofu fumé sauce aux champignons</b> 1(blé)-6-7  <b>Purée de pommes de terre</b> 7  <b>Brocoli</b> -  <b>Yaourt au miel</b> 7	  <b>Tortilla espagnole</b>  3-7-12  <b>Haricots verts à l'ail et au beurre fondu</b> 7  <b>Tarte au chocolat</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Escalope de poulet sauce à l'estragon</b>  1(blé)-7  <b>Riz pilaf</b> 7  <b>Épinards</b> 7  <b>Yaourt au coulis de fruits</b> 7	<b>Émincé de bœuf et son jus lié au paprika</b>  1(blé)-7  <b>Nouilles chinoises</b> 1(blé)  <b>Wok de légumes</b> (carotte, fèves de soja, chou chinois) 6  <b>Fruits frais</b> -	<b>Dos de colin rôti Sauce citronnée au thym</b>  1(blé)-4-7  <b>Blésotto aux petits pois</b>  1(blé)-3-7  <b>Salade de fruits frais</b> -
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b> <b>Galette de riz au chocolat</b> 7	<b>Petit pain français à la confiture</b> 1(blé, orge, seigle)	<b>Céréales et lait</b> 1(blé)-7	<b>Grissini et houmous</b> 1(épeautre)-7	<b>Cake aux pommes</b> 1(blé)-3-7

**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 :





Menu de la semaine 40  
Maison Relais de Grosbous



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

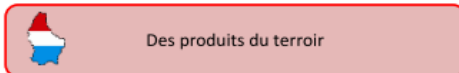
LUNDI 4 octobre 2021	MARDI 5 octobre 2021	MERCREDI 6 octobre 2021	JEUDI 7 octobre 2021	VENDREDI 8 octobre 2021
<b>Salade verte, haricots verts et vinaigrette</b>  <b>Emmental râpé, Cornichons</b>  Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7-10	<b>Minestrone</b>  1(blé)-3	<b>Salade verte, poivrons rouges et vinaigrette</b>  <b>Emmental râpé, Cornichons</b>  Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7-10	<b>Soupe de légumes</b>  9	<b>Salade verte, radis et vinaigrette</b>  <b>Emmental râpé, Cornichons</b>  Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7-10
<b>Menu du jour</b>				
<b>Tortellini Ricotta-Épinards Sauce tomate (à part)</b>  <b>Emmental râpé</b>  1(blé)-3-7  <b>Fromage blanc straciatella</b>  6-7	<b>Poulet Tikka-Massala</b>  7  <b>Riz</b>  -  <b>Chou-fleur à la béchamel</b>  1(blé)-7  <b>Compote pomme - poire</b>  -	<b>Ragoût de jeune bovin à la basquaise</b>  1(blé)-7  <b>Dinkelnudeln</b>  1(épeautre)-3  <b>Carottes</b>  7  <b>Yaourt au coulis de fruits</b>  1(blé)-3-7	<b>Steak haché de bœuf Sauce échalote (à part)</b>  Sauce: 7  <b>Purée de pommes de terre</b>  7  <b>Haricots verts</b>  7  <b>Salade de fruits</b>  -	<b>Filet de plie en croûte d'herbes Quartier de citron</b>  1(blé)-4-7  <b>Boulogour</b>  1(blé)  <b>Épinards à la crème</b>  7  <b>Cookies aux pépites de chocolat</b>  1(blé)-3-6-7
<b>Collation</b>				
<b>Pain blanc et fromage</b>  1(blé)-7	<b>Muffin à la banane</b>  1(blé)-3-7	<b>Muesli aux fruits et lait</b>  1(blé, avoine)-7	<b>Tartine à la pâte à tartiner (pain ménage)</b>  1(blé)-7	<b>Biscuit sec (type petit beurre) et compote de poire</b>  1(blé)-3-6-7

**LÉGENDE DES ALLERGÈNES**

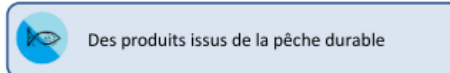
1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 »

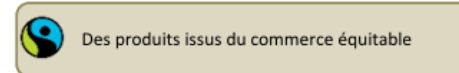
Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable

