



Menu de la semaine 41
Maison Relais de Grosbous



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

LUNDI 11 octobre 2021	MARDI 12 octobre 2021	MERCREDI 13 octobre 2021	JEUDI 14 octobre 2021	VENDREDI 15 octobre 2021
<p>Salade verte, betterave rouge et vinaigrette</p> <p>Croûtons, Olives</p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(blé)</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>7</p>	<p>Salade verte, tomate cerise et vinaigrette</p> <p>Croûtons, Olives</p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(blé)</p>	<p>Crème de brocolis</p> <p>7</p>	<p>Salade verte, concombre et vinaigrette</p> <p>Croûtons, Olives</p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(blé)</p>
Menu du jour				
<p>Wäinzoossis sauce crème moutarde (douce)</p> <p>Sauce: 1(blé)-7-10</p> <p>Saucisse de tofu sauce crème moutarde</p> <p>1(blé, avoine)-6 Sauce: 1(blé)-7-10</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)-7-9</p> <p>Riz</p> <p>-</p> <p>Petits pois</p> <p>-</p> <p>Fruits de saison</p> <p>-</p>	<p>Emincé de jeune bovin à l'estragon</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Polenta rôtie</p> <p>7</p> <p>Carottes</p> <p>-</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>7</p>	<p>Filet de saumon à la tomate</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>Cajun-Chiliburger Ketchup</p> <p>1(blé)-3-6-7</p> <p>Pommes wedges</p> <p>-</p> <p>Garniture: Iceberg, tomate, oignon, cornichon</p> <p>10</p> <p>Salade de fruits</p> <p>-</p>
Collation				
<p>Petit pain français et confiture</p> <p>1(blé, seigle, orge)-7</p>	<p>Tartine (pain sechskorn) au pâté végétarien mangue curry</p> <p>1(blé, seigle, orge, avoine)-10</p>	<p>Céréales et lait</p> <p>1(blé)-7</p>	<p>Biscotte et compote de fruits</p> <p>1(blé)</p>	<p>Quatre-quarts 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 :



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! »

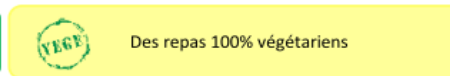
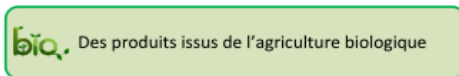
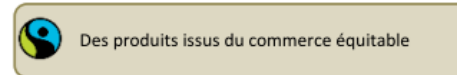
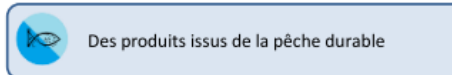
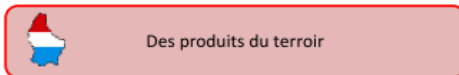
LUNDI 18 octobre 2021	MARDI 19 octobre 2021	MERCREDI 20 octobre 2021	JEUDI 21 octobre 2021	VENDREDI 22 octobre 2021
<p>Salade verte, maïs et vinaigrette</p> <p>Mozzarella, Pignons de pin</p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7</p>	<p>Potage de lentilles corail</p> <p>-</p>	<p>Salade verte, céleri rémoulade et vinaigrette</p> <p>Mozzarella, Pignons de pin</p> <p>Salad'Bar: 3-6-9-10 Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7</p>	<p>Velouté de champignons</p> <p>7</p>	<p>Salade verte, carotte râpée et vinaigrette</p> <p>Mozzarella, Pignons de pin</p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7</p>
Menu du jour				
<p>Escalope de poulet sauce au curry</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Dinkelnudeln</p> <p>1(épeautre)-3</p> <p>Poêlée légumes de saison</p> <p>-</p> <p>Fruits de saison</p> <p>-</p>	<p>Filet de colin pané sauce tartare</p> <p>1(blé)-4-7 Sauce:3-10</p> <p>Riz jaune</p> <p>-</p> <p>Épinards à la crème</p> <p>7</p> <p>Brownies</p> <p>1(blé)-3-6-7</p>	<p>Parmentier de bœuf</p> <p>7</p> <p>Carottes fondantes</p> <p>7</p> <p>Yaourt à la purée de fruits</p> <p>7</p>	<p> Pizza margherita</p> <p>1(blé)-6-7</p> <p>Fruits frais</p> <p>-</p>	<p>Rôti de porc et son jus</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Omelette</p> <p>3-7</p> <p>Gromperekichelcher</p> <p>1(blé)-3-7-9</p> <p>Haricots verts aux échalotes</p> <p>7</p> <p>Fromage blanc au caramel</p> <p>7</p>
Collation				
<p>Grissini et houmous</p> <p>1(épeautre)-7</p>	<p>Tartine au fromage (pain baurebrot) et jus de pommes</p> <p>1(blé, seigle, orge)-7</p>	<p>Petit pain complet et confiture de framboise</p> <p>Pain complet 1(blé, orge, seigle)-7</p>	<p>Muesli au chocolat et lait</p> <p>1(blé)-7</p>	<p>Pain d'épices complet au miel</p> <p>1(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 :



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



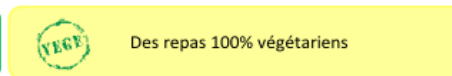
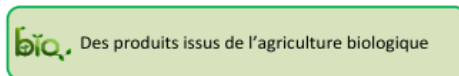
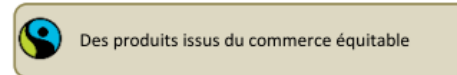
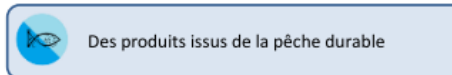
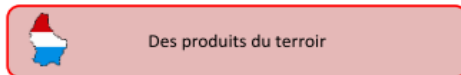
LUNDI 25 octobre 2021	MARDI 26 octobre 2021	MERCREDI 27 octobre 2021	JEUDI 28 octobre 2021	VENDREDI 29 octobre 2021
Salade verte, betterave rouge et vinaigrette Grissini, Œuf Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(épeautre)-3	Potage de légumes 7-9	Salade verte, tomate cerise et vinaigrette Grissini, Œuf Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(épeautre)-3	Soupe au chou -	Bave de crapaud verdâtre, cheveux de sorcière & son balai volant (Salade verte, coleslaw, vinaigrette)  Grissini, Œuf Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(épeautre)-3
Menu du jour				
Escalope de jeune bovin sauce aux champignons - Spatzle 1(blé)-3 Chou romanesco 7 Yaourt au coulis de fraises 7	Couscous (pilon de poulet) - Semoule de blé 1(blé) Légumes couscous 9 Smoothie aux fruits et à l'ananas -	Filet de cabillaud sauce crème à la coriandre 1(blé)-4-7 Pommes de terre vapeur - Épinards - Compote pomme-coing -	Emincé de bœuf aux oignons 1(blé)-7 Riz - Carottes au beurre 7 Yaourt Stracciatella 6-7	   Montres des mers sanguinolants (Gnocchi sautés Sauce tomate basilic (à part) Emmental râpé) 1(blé)-7  Gâteau enjâblé (Carrot cake) 1(blé)-3-7
Collation				
Céréales et lait 1(blé)-7	Petit pain français au fromage 1(blé, seigle, orge)-7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® (pain ménage) 1(blé)-6-7	Galette de riz et compote de fruits -	 Crème de fantôme (Fromage blanc au miel) 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! »

Vacances de la Toussaint

LUNDI 1 novembre 2021	MARDI 2 novembre 2021	MERCREDI 3 novembre 2021	JEUDI 4 novembre 2021	VENDREDI 5 novembre 2021
	Soupe de brocolis	Salade verte, maïs et vinaigrette Parmesan, Pignons de pin Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 3-7	Soupe de cresson	Salade verte, tomate et vinaigrette Parmesan, Pignons de pin Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 3-7
Menu du jour				
Férié	Émincé de porc sauce aigre douce 9 Émincé de quorn sauce aigre-douce 3 Sauce: 9 Nouilles chinoises 1(blé) Carottes jaunes - Fruits de saison -	Filet de colin sauce au citron 4-7 Pommes de terre vapeur - Haricots verts 7 Tiramisu 1(blé)-3-6-7	Filet de poulet pané sauce cocktail 1(blé)-3 Sauce cocktail: 3-6-10 Quinoa - Côtes de blettes à la crème 7 Salade de fruits -	 Raviole aux légumes (Maultaschen) sauce crème Emmental râpé 1(blé)-3-7-9 Julienne de légumes 7-9 Fromage blanc au coulis de fruits 7
Collation				
	Petit pain complet et fromage Pain complet 1(blé, orge, seigle)-7	Muesli aux fruits et lait 1(blé, avoine)-7	Tartine au pâté végétarien (pain baurebrou) 1(blé, seigle, orge)	Muffin à la banane 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 :



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 45 Maison Relais de Grosbous



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

LUNDI 8 novembre 2021	MARDI 9 novembre 2021	MERCREDI 10 novembre 2021	JEUDI 11 novembre 2021	VENDREDI 12 novembre 2021
Salade verte, céleri râpé et vinaigrette Croûtons, Olives Salad'Bar: 9 Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(blé)	Soupe de carottes -	Salade verte, carottes râpées et vinaigrette Croûtons, Olives Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(blé)	Crème de panais 7	Salade verte, betterave rouge et vinaigrette Croûtons, Olives Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 1(blé)
Menu du jour				
Fricassée de poulet au lait de coco 3-7-9 Riz - Brocolis - Yaourt au coulis de fruits 7	 Œuf dur sauce béchamel 1(blé)-3-7 Pommes de terre vapeur - Chou-fleur - Corbeille de fruits -	Filet de hoki sauce beurre blanc 4-7 Blé à la tomate 1(blé) Salsifis 7 Tarte aux fruits 1(blé)-3-7	Lasagne al forno (Bolognaise) 1(blé)-3-7 Salade verte - Fruits frais -	Rôti de porc aux épices douces - Tofu aux épices douces 6 Gratin de pommes de terre 7 Haricots beurre 7 Yaourt aux fruits 7
Collation				
Grissini et tapenade 1(épeautre)-7	Fromage blanc sucré 7	Tartine au fromage (pain sechskorn) 1(blé, seigle, orge, avoine)-7-10	Céréales et lait 1(blé)-7	Petit pain français et confiture 1(blé, seigle, orge)-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

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

LUNDI 15 novembre 2021	MARDI 16 novembre 2021	MERCREDI 17 novembre 2021	JEUDI 18 novembre 2021	VENDREDI 19 novembre 2021
<p>Salade verte, carotte râpée et vinaigrette</p> <p>Emmental râpé, Cornichons</p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7-10</p>	<p>Potage parmentier</p> <p>-</p>	<p>Salade verte, coleslaw et vinaigrette</p> <p>Emmental râpé, Cornichons</p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7-10</p>	<p>Potage de petits pois</p> <p>-</p>	<p>Salade verte, betterave rouge et vinaigrette</p> <p>Emmental râpé, Cornichons</p> <p>Salad'Bar: - Vinaigrette: 10-12 Accompagnements: 7-10</p>
Menu du jour				
<p>Pilon de poulet rôti</p> <p>-</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>-</p> <p>Petits pois</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>Boulettes de jeune bovin et jus lié</p> <p>-</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>7</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>Panais - potiron</p> <p>7</p> <p>Cake au citron</p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p> Falafel maison sauce tomate</p> <p>-</p> <p>Dinkelnudeln</p> <p>1(épeautre)-3</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>7</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>7</p>
Collation				
<p>Petit pain complet et confiture</p> <p>Pain complet 1 (blé, orge, seigle)-7</p>	<p>Tartine à la pâte à tartiner chocolat (pain ménage)</p> <p>1 (blé)-7</p>	<p>Galette de riz et confiture</p> <p>-</p>	<p>Dip's de légumes sauce fromage blanc et ciboulette</p> <p>7</p>	<p>Muesli aux fruits et lait</p> <p>1 (blé-avoine)-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 :

