



Menu de la semaine 47 Maison Relais de Grosbous



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

LUNDI 22 novembre 2021	MARDI 23 novembre 2021	MERCREDI 24 novembre 2021	JEUDI 25 novembre 2021	VENDREDI 26 novembre 2021
Salade verte, concombre et vinaigrette <i>vinaigrette: 10-12</i> Croûtons, Olives 1(blé)	Soupe de tomate au basilic 7-9	Salade verte, carotte râpée, et vinaigrette <i>vinaigrette: 10-12</i> Croûtons, Olives 1(blé)	Potage parisien <i>(Poireaux - Pommes de terre)</i> 7	Salade verte, betterave rouge et vinaigrette <i>vinaigrette: 10-12</i> Croûtons, Olives 1(blé)
Menu du jour				
 Tofu pané 1(blé)-3-6-7 Gratin dauphinois 7 Poêlée de légumes <i>(panais, carottes, navets)</i> 7 *** Assortiments de fruits frais	Médaille de saumon sauce crème ciboulette 4-7 Riz créole Brocolis vapeur *** Mousse au chocolat 3-7	Gratin de Dinkelnudeln au jambon cuit <i>Gratin de Dinkelnudeln (Végé)</i> 1(blé)-3-7 Dés de potiron sautés *** Fromage blanc à la purée de fruits 7	Filet de poulet rôti et son coulis de tomate Pomme de terre vapeur Céleri sauté au beurre 7-9 *** Salade de fruits frais	Sauté de jeune bovin Strogonoff 7 Dinkelnudeln 1(blé)-3 Carotte vapeur *** Yaourt à la cassonade 7
Collation				
Céréales "Honey flak's" et lait 1(blé,orge) -7	Pain (baurebroust) et houmous 1(blé, seigle, orge)-7	Biscotte et confiture 1(blé)	Pain (petit pain français) et fromage 1(blé, seigle, orge)-7	Corbeille de fruits et Galette de riz au chocolat 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



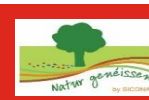
Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Menu de la semaine 48 Maison Relais de Grosbous



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

LUNDI 29 novembre 2021	MARDI 30 novembre 2021	MERCREDI 1 décembre 2021	JEUDI 2 décembre 2021	VENDREDI 3 décembre 2021
Salade verte, céleri râpé et vinaigrette 9 vinaigrette: 10-12 Mozzarella, pignons de pain 7	Velouté de brocolis 7	Salade verte, carottes rapées et vinaigrette vinaigrette: 10-12 Mozzarella, pignons de pain 7	Crème de champignons 7	Salade verte, concombre et vinaigrette vinaigrette: 10-12 Mozzarella, pignons de pain 7
Menu du jour				
Emincé de poulet Fond corsé au curry 7-9 Patate douce 12 Chou-fleur *** Assortiments de fruits frais	Dinkelnudeln bolognaise pur bœuf Fromage 1(blé)-3-7 Salade verte, vinaigrette vinaigrette: 10-12 *** Yaourt à la purée de fruits 7	Filet de cabillaud sauce crème citron 4-7 Riz pilaf Petits pois et carottes *** Crêpes au sucre 1(blé)-3-7	 Quiche végétarienne (céleri, carottes) 1(blé)-3-7 Salade verte, maïs, tomates cerise et vinaigrette 10-12 *** Pomme au four 7	Filet de poulet Sauce au romarin 1(blé)-7-9 Pommes de terre à l'anglaise Chou romanesco *** Yaourt aux fruits 7
Collation				
Pain (blanc) et fromage 1(blé-orge)-7	Pain (baurebrout) et pâté végétarien curry mangue 1(blé, seigle, orge)	Compote de pommes et galette de maïs	Céréales "Muesli aux fruits" et yaourt nature 1(blé)-7	Gâteau 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 49 Maison Relais de Grosbous



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

LUNDI 6 décembre 2021	MARDI 7 décembre 2021	MERCREDI 8 décembre 2021	JEUDI 9 décembre 2021	VENDREDI 10 décembre 2021
<p>Salade verte, céleri rémoulade et vinaigrette</p> <p>3-9-10 vinaigrette: 10-12</p> <p>Grissini, Œuf</p> <p>1(épeautre)-3</p>	<p>Potage aux poireaux</p> <p>7</p>	<p>Salade verte, concombre et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>Grissini, Œuf</p> <p>1(épeautre)-3</p>	<p>Soupe de carottes</p> <p>-</p>	<p>Dip's de carotte et tomate cerise sauce dip's au fromage blanc</p> <p>7 vinaigrette: 10-12</p> <p>Grissini, Œuf</p> <p>1(épeautre)-3</p>
Menu du jour				
<p>Émincé de jeune bovin à la provençale</p> <p>9</p> <p>Dinkelnudeln</p> <p>1(blé)-3</p> <p>Haricots beurre</p> <p>***</p> <p>Boxemännchen </p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p>Bouchée à la reine</p> <p>1(blé)-3-7-9</p> <p>Riz pilaf</p> <p>7</p> <p>Carottes fondantes</p> <p>***</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>7</p>	<p>Dinkelnudeln sauce à la carbonara-fromage</p> <p><i>Dinkelnudeln sauce crème de légumes-fromage (Végé)</i></p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>Salade coleslaw et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>Assortiment de fruits frais</p>	<p>Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale</p> <p>sauce fromage blanc aux épices douces</p> <p>1(blé)-7</p> <p> Boulgour</p> <p>1(blé)</p> <p>Fricassé de céleri</p> <p>9</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc à la purée de fruits</p> <p>7</p>	<p>Fish and chips de colin sauce tartare</p> <p>1(blé)-4-7</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Epinards</p> <p>7</p> <p>***</p> <p>Compote de pommes-banane</p>
Collation				
<p>Corbeille de fruits et fromage blanc</p> <p>7</p>	<p>Tartine knäcke amarante et pâté végétarien à la tomate</p> <p>1 (seigle)</p>	<p>Céréales "Choco ball" et lait</p> <p>7</p>	<p>Pain (Graham) et confiture</p> <p>1(blé)</p>	<p>Pain (blanc) et fromage</p> <p>1(blé-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



Menu de la semaine 50 Maison Relais de Grosbous



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

Vacances de la Toussaint

LUNDI 13 décembre 2021	MARDI 14 décembre 2021	MERCREDI 15 décembre 2021	JEUDI 16 décembre 2021	VENDREDI 17 décembre 2021
Salade verte, concombre-féta et vinaigrette 7 vinaigrette: 10-12 Parmesan, Pignons de pin 3-7	Crème de chou vert 7	Mesclun et Gougères au comté 1(blé)-3-7 vinaigrette: 10-12	Potage Crécy -	Salade verte, carottes râpées et vinaigrette vinaigrette: 10-12 Parmesan, Pignons de pin 3-7
Menu du jour				
Blanquette de jeune bovin 1(blé)-7 Riz Carottes *** Yaourt aux fruits 7	Brandade de cabillaud 4-7-12 Petits pois *** Assortiment de fruits frais	Emincé de poulet au miel et épices 12 Pommes noisettes 1(blé) Duo de haricots *** Gâteau de Noël au chocolat 1(blé)-3-6-7	Ravioli ricotta épinards sauce napolitaine Emmental rapé 1(blé)-3-7 *** Fromage blanc aux fruits des bois 7	Pomme de terre farcie à la viande (bœuf-veau) jus lié 9 Poêlée de légumes *** Smoothie aux fruits (Ananas, Pomme, Banane)
Collation				
Grissini et pâté végétarien basilic 1(blé)	Céréales "Honigkugeln" et lait 1(blé)-7	Corbeille de fruits et Yaourt nature 7	Pain (Petit pain français) au miel 1(blé, seigle, orge)-7	Pain (seigle) et fromage 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 20 décembre 2021	MARDI 21 décembre 2021	MERCREDI 22 décembre 2021	JEUDI 23 décembre 2021	VENDREDI 24 décembre 2021
<p>Salade verte, betteraves rouges et vinaigrette</p> <p style="color: red; font-size: small;">vinaigrette: 10-12</p> <p>Croûtons, Olives</p> <p style="text-align: center;">1(blé)</p>	<p style="text-align: center;">Soupe de légumes</p> <p style="text-align: center;">9</p>	<p>Salade verte, céleri rémoulade et vinaigrette</p> <p style="color: red; font-size: small;">3-9-10 vinaigrette : 10-12</p> <p>Croûtons, Olives</p> <p style="text-align: center;">1(blé)</p>	<p style="text-align: center;">Potage de panais</p> <p style="text-align: center;">12</p>	<p>Salade verte, maïs et vinaigrette</p> <p style="color: red; font-size: small;">vinaigrette: 10-12</p> <p>Croûtons, Olives</p> <p style="text-align: center;">1(blé)</p>
Menu du jour				
<p>Rôti de porc sauce aux champignons <i>Bouchée de soja panée sauce tartare (Végé)</i></p> <p style="text-align: center;">7</p> <p>Dinkelnudeln</p> <p style="text-align: center;">1(blé)</p> <p>Brocolis</p> <p style="text-align: center;">7</p> <p>Yaourt au miel</p> <p style="text-align: center;">7</p>	<p style="text-align: center;"> Omelette nature</p> <p style="text-align: center;">3-7</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Haricots verts à l'ail et au beurre fondu</p> <p style="text-align: center;">7</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Poulet basquaise</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Carottes</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits</p> <p style="text-align: center;">7</p>	<p>Cheeseburger <i>(Pain, steak haché de bœuf, fromage, ketchup)</i></p> <p style="text-align: center;">1(blé)-7</p> <p>Pommes wedges</p> <p>Garnitures <i>iceberg, tomate, cornichon, oignon</i></p> <p>Fruits frais</p>	<p>Dos de colin rôti Sauce citronnée au thym</p> <p style="text-align: center;">1(blé)-4-7</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p style="text-align: center;">7</p> <p>Petits pois</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p style="text-align: center;">1(blé)-3-6-7</p>
Collation				
<p>Pain (blanc) et pâté végétarien mangue curry</p> <p style="text-align: center;">1(blé-orge)-7</p>	<p>Céréales "muesli au chocolat" et lait</p> <p style="text-align: center;">1(blé)-7</p>	<p>Quatre-quart</p> <p style="text-align: center;">1(blé)-3-7</p>	<p>Pain (baurebrou) et fromage</p> <p style="text-align: center;">1(blé,seigle,orge)-7</p>	<p>Compote de fruits et galette de riz</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 :

