



Menu de la semaine 01 Maison Relais de Grosbous



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

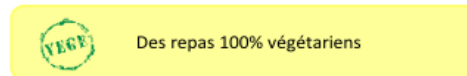
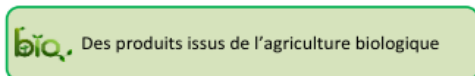
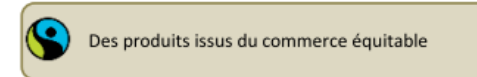
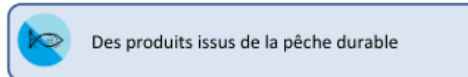
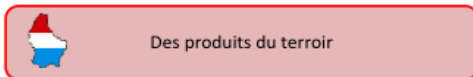
LUNDI 3 janvier 2022	MARDI 4 janvier 2022	MERCREDI 5 janvier 2022	JEUDI 6 janvier 2022	VENDREDI 7 janvier 2022
Salade verte, betterave rouge et vinaigrette Croûtons, Olives Salad'Bar: - Croûtons: 1 (blé)	Velouté de potiron 7	Salade verte, tomate cerise et vinaigrette Croûtons, Olives Salad'Bar: - Croûtons: 1 (blé)	Soupe de poireaux	Salade verte, concombre et vinaigrette Croûtons, Olives Salad'Bar: - Croûtons: 1 (blé)
Menu du jour				
Wäinzoosis sauce crème moutarde (douce) Sauce: 1 (blé)-7-10 Saucisse de tofu sauce crème moutarde 1 (blé, avoine)-6 Sauce: 1 (blé)-7-10 Purée de pommes de terre 7 Brocolis Fromage blanc aux fruits 7	Dinkelnudeln sauce aux champignons et dés de poulet 1 (épeautre)-3-7 Dip's de légumes sauce cocktail 3-6-10 Fruits de saison	Emincé de jeune bovin à l'estragon 1 (blé)-7 Polenta rôtie 7 Carottes Yaourt à la vanille 7	Filet de cabillaud sauce à la coriandre 1 (blé)-4-7 Riz pilaf Petits pois Galette des rois (aux pommes) 1 (blé-seigle)-3 	 Cajun-Chiliburger Ketchup 1 (blé)-3-6-7 Pommes wedges Garniture: Iceberg, tomate, oignon, cornichon 10 Smoothie aux fruits (Banane-kiwi-orange)
Collation				
Pain (petit pain français) et fromage Berdorfer 1 (blé)-7	Biscotte et pâté végétarien tomate-paprika 1 (blé)	Cake au chocolat 1 (blé)-3-6-7	Pain (Baurebrout) et fromage 1 (blé, seigle, orge)-7	Céréales (Blé soufflé au miel) et lait 1 (blé)-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 02 Maison Relais de Grosbous



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

LUNDI 10 janvier 2022	MARDI 11 janvier 2022	MERCREDI 12 janvier 2022	JEUDI 13 janvier 2022	VENDREDI 14 janvier 2022
<p>Salade verte, maïs et vinaigrette</p> <p>Mozzarella, Pignons de pin</p> <p>Salad'Bar: - Mozzarella : 7</p>	<p>Soupe de chou-fleur</p>	<p>Salade verte, céleri rémoulade et vinaigrette</p> <p>Mozzarella, Pignons de pin</p> <p>Salad'Bar: 3-6-9-10 Mozzarella : 7</p>	<p>Potage parmentier</p>	<p>Salade verte, carottes râpées et vinaigrette</p> <p>Mozzarella, Pignons de pin</p> <p>Salad'Bar: - Mozzarella : 7</p>
Menu du jour				
<p> Dinkelnudeln sauce napolitaine Emmental râpé</p> <p>1(épeautre)-3 emmental : 7</p> <p>Dips' de légumes sauce fromage blanc fines herbes</p> <p>7</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>Boulgour</p> <p>1(blé)</p> <p>Épinards à la crème</p> <p>7</p> <p>Brownies</p> <p>1(blé)-3-6-7</p>	<p>Steak haché (<i>Pur Bœuf</i>) et son jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>7</p> <p>Carottes fondantes</p> <p>7</p> <p>Yaourt à la purée de fruits</p> <p>7</p>	<p>Escalope de poulet sauce au curry</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Dinkelnudeln</p> <p>1(épeautre)-3</p> <p>Poêlée de légumes de saison</p> <p>Fruits frais</p> <p>-</p>	<p>Rôti de porc et son jus au thym</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>Muesli aux fruits et fromage blanc</p> <p>1(blé)-7</p>	<p>Grissini Pâté végétarien au basilic</p> <p>1(blé)</p>	<p>Pain (<i>Petit pain français</i>) et confiture</p> <p>1(blé)-7</p>	<p>Céréales (<i>Honigkugeln</i>) et lait</p> <p>1(blé)-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 :



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 03 Maison Relais de Grosbous



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

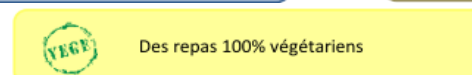
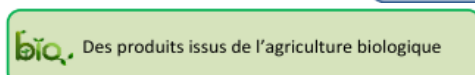
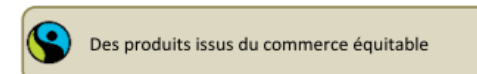
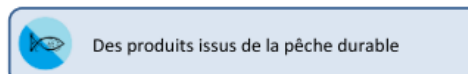
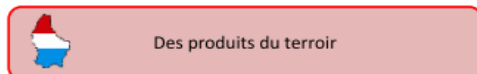
LUNDI 17 janvier 2022	MARDI 18 janvier 2022	MERCREDI 19 janvier 2022	JEUDI 20 janvier 2022	VENDREDI 21 janvier 2022
<p>Salade verte, betterave rouge et vinaigrette</p> <p>Grissini, Œuf</p> <p>Salad'Bar: - Grissini (1blé), œuf :3</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>9</p>	<p>Salade verte, concombre et vinaigrette</p> <p>Grissini, Œuf</p> <p>Salad'Bar: - Grissini (1blé), œuf :3</p>	<p>Soupe au chou</p>	<p>Salade verte, Coleslaw et vinaigrette</p> <p>Grissini, Œuf</p> <p>Salad'Bar: - Grissini (1blé), œuf :3</p>
Menu du jour				
<p>Escalope de jeune bovin sauce au romarin</p> <p>Spatzle</p> <p>1(blé)-3</p> <p>Chou romanesco</p> <p>7</p> <p>Yaourt à boire à la fraise</p> <p>7</p>	<p> Boulette de légumes</p> <p>3</p> <p>Semoule de blé</p> <p>1(blé)</p> <p>Légumes couscous</p> <p>9</p> <p>Compote de pomme-coing</p>	<p>Filet de saumon sauce à la tomate</p> <p>4</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Duo d'haricots verts</p> <p>Cake marbré</p> <p>1(blé)-3-6-7</p>	<p>Emincé de bœuf aux oignons</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Riz</p> <p>-</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>7</p> <p>Fromage au coulis de fruits</p> <p>7</p>	<p>Gratin de dinkelnudeln aux dés de poulet et sauce crème</p> <p>1(épeautre)-3-7</p> <p>Salade de chicons, pommes fruits et vinaigrette</p> <p>Fruit de saison</p>
Collation				
<p>Tartine craquante et confiture</p> <p>1(blé)</p>	<p>Céréales (chocoball) et lait</p> <p>7</p>	<p>Pain (Baurebroust) et gouda</p> <p>1(blé, seigle, orge)-7</p>	<p>Biscottes complètes Pâté végétarien tomate</p> <p>1(blé)</p>	<p>Cake au citron</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 04 Maison Relais de Grosbous



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

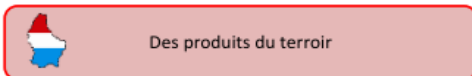
LUNDI 24 janvier 2022	MARDI 25 janvier 2022	MERCREDI 26 janvier 2022	JEUDI 27 janvier 2022	VENDREDI 28 janvier 2022
Salade verte, concombre et vinaigrette Feta, croûtons Salad'Bar: - Feta :7 croûtons: 1(blé)	Crème de maïs 7	Salade verte, céleri râpé et vinaigrette Feta, croûtons Salad'Bar: 9 Feta :7 croûtons: 1(blé)	Crème Dubarry et croûtons 1(blé)-7	Salade verte, tomate et vinaigrette Feta, croûtons Salad'Bar: - Feta :7 croûtons: 1(blé)
Menu du jour				
Rôti de porc aux épices douces Tofu sauce aux épices douces Nouilles chinoises 1(blé) Carottes jaunes Fruits de saison	Filet de colin sauce crème échalote 4-7 Pommes de terre vapeur Haricots verts 7 Tiramisu 1(blé)-3-6-7	 Raviole aux légumes (Maultaschen) sauce crème Emmental râpé 1(blé)-3-7-9 Julienne de légumes 9 Salade de fruits	Filet de poulet pané sauce cocktail 1(blé)-3 Sauce cocktail: 3-6-10 Quinoa-boulgour 1(blé) Petits pois carottes Yaourt cassonade 7	Œufs brouillés 3-7 Pommes de terre sautées Brocolis Compote de pommes banane
Collation				
Céréales (Corn Flak's) et lait 1(blé)-7	Grissini et pâté végétarien 1(blé)	Pain (seigle) et confiture 1(blé, seigle, orge)	Biscuit sec et jus de pommes 1(blé)-3-6-7	Craquette suédoise et fromage 1(seigle) -7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

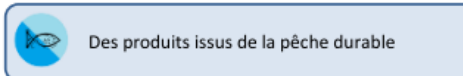
1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 »

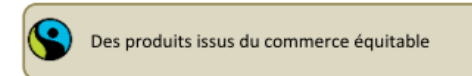
Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



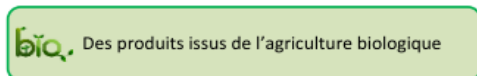
Des produits du terroir



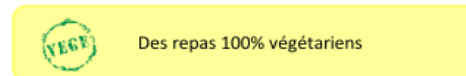
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Menu de la semaine 05 Maison Relais de Grosbous



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

LUNDI 31 janvier 2022	MARDI 1 février 2022	MERCREDI 2 février 2022	JEUDI 3 février 2022	VENDREDI 4 février 2022
<p>Salade verte, carottes râpées et vinaigrette</p> <p>Grissini, Olives</p> <p>Salad'Bar: Grissini : 1(blé)</p>	<p>Soupe de panais</p>	<p>Salade verte, céleri râpé et vinaigrette</p> <p>Grissini, Olives</p> <p>Salad'Bar: 9 Grissini : 1(blé)</p>	<p>Soupe de carottes</p>	<p>Salade verte, betterave rouge et vinaigrette</p> <p>Grissini, Olives</p> <p>Salad'Bar: Grissini : 1(blé)</p>
Menu du jour				
<p>Filet de hoki sauce normande</p> <p>1(blé)-4-7</p> <p>Blé à la tomate</p> <p>1(blé)</p> <p>Salsifis</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits</p> <p>7</p>	<p>Lasagne al forno (Bolognaise pur Bœuf)</p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>Salade verte et vinaigrette</p> <p>Smoothie aux fruits (ananas-poire)</p>	<p>Fricassée de poulet au lait de coco</p> <p>7-9</p> <p>Riz</p> <p>Chou romanesco</p> <p>Cake au chocolat</p> <p>1(blé)-3-6-7</p>	<p>Omelette au fromage</p> <p>7-9</p> <p>Dinkelnudeln</p> <p>1(épeautre)-3</p> <p>Poêlée de légumes (Haricots plats, chou fleur, potiron)</p> <p>7</p> <p>Yaourt à boire à la banane</p> <p>7</p>	<p>Tartiflette (Pommes de terre, reblochon, crème)</p> <p>7</p> <p>Salade de carottes-lentilles et vinaigrette</p> <p>Fruit de saison</p>
Collation				
<p>Céréales (honey flakes) et lait</p> <p>7</p>	<p>Pain (petit pain blanc) et fromage</p> <p>1(blé)-7</p>	<p>Assortiment de fruits</p>	<p>Grissini et pâté végétarien</p> <p>1(blé)</p>	<p>Biscotte complète et confiture</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



Menu de la semaine 06
Maison Relais de Grosbous



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

LUNDI 7 février 2022	MARDI 8 février 2022	MERCREDI 9 février 2022	JEUDI 10 février 2022	VENDREDI 11 février 2022
<p>Salade verte, concombre et vinaigrette</p> <p>Parmesan , Cornichons</p> <p>Salad'Bar: - Parmesan : 3-7 cornichon :10</p>	<p>Potage parmentier</p>	<p>Salade verte, maïs et vinaigrette</p> <p>Emmental râpé, Cornichons</p> <p>Salad'Bar: - Parmesan : 3-7 cornichon :10</p>	<p>Potage de petits pois</p>	<p>Salade verte, betterave rouge et vinaigrette</p> <p>Emmental râpé, Cornichons</p> <p>Salad'Bar: - Parmesan : 3-7 cornichon :10</p>
Menu du jour				
<p>Pilon de poulet rôti</p> <p>Semoule 1(blé)</p> <p>Epinards à la crème 7</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Chili con carne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc au miel 7</p>	<p>Kniddelen sauce crème lardons</p> <p>Emmental râpé 1(blé)-3-7</p> <p>Kniddelen sauce crème légumes</p> <p>Emmental râpé 1(blé)-3-7</p> <p>Duo de chou-fleur et brocolis</p> <p>Compote pommes - poires</p>	<p>Fish-sticks sauce rémoulade</p> <p>Purée de pommes d'eterre 7</p> <p>Panais-potiron</p> <p>Yaourt aux fruits 7</p>	<p> Falafel maison sauce tomate</p> <p>Dinkelnudeln 1(épeautre)-3</p> <p>Carottes Vichy 7</p> <p>Roulé à la confiture 1(blé)-3-7</p>
Collation				
<p>Pain (petit pain français) et fromage Berdorfer 1(blé)-7</p>	<p>Craquottes et pâte végétarien mangue curry 1(blé)</p>	<p>Céréales (choco ball) et lait 7</p>	<p>Pain (baurebrout) à la confiture 1(blé, seigle, orge)</p>	<p>Assortiment de fruits</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 :

