

Menu de la semaine 13 Maison Relais de Grosbous



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »
Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

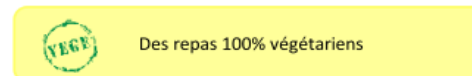
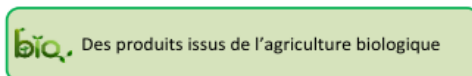
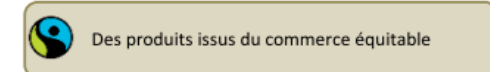
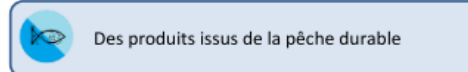
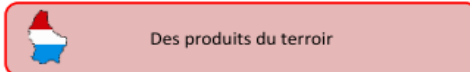
LUNDI 28 mars 2022	MARDI 29 mars 2022	MERCREDI 30 mars 2022	JEUDI 31 mars 2022	VENDREDI 1 avril 2022
<p>Salade verte, carottes râpées et vinaigrette</p> <p>Grissini, Olives</p> <p>Salad'Bar: Grissini : 1(blé)</p>	<p>Soupe de panais</p>	<p>Salade verte, céleri râpé et vinaigrette</p> <p>Graines de courges, dés de fromage</p> <p>Salad'Bar: 9 Fromage : 7</p>	<p>Soupe de tomate</p>	<p>Salade verte, tomate cerise et vinaigrette</p> <p>Pignon de pin, cornichons</p> <p>Salad'Bar: Cornichons : 10</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>Brocolis</p> <p>Chausson aux pommes</p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p>Gnocchi sauce crème poireaux-parmesan</p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>Salade de carottes-lentilles et vinaigrette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rôti de porc et son jus au thym</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Galette épeautre et légumes Concassé de légumes au thym</p> <p>1(blé, avoine, epeautre)-9</p> <p>Gromperekichelcher</p> <p>1(blé)-3-7-9</p> <p>Haricots beurre aux échalotes</p> <p>7</p> <p>Assortiment de fromage</p>
Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)				
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 pâte à tartiner maison</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 :





Menu de la semaine 14 Maison Relais de Grosbous



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »
Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

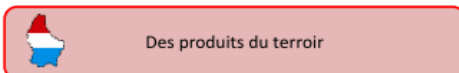
LUNDI 4 avril 2022	MARDI 5 avril 2022	MERCREDI 6 avril 2022	JEUDI 7 avril 2022	VENDREDI 8 avril 2022
Salade verte, céleri râpé et vinaigrette Graines de tournesol, Cornichons Salad'Bar: 9	Soupe de chou-fleur	Salade verte, concombre et vinaigrette Dés de fromage, pickels Salad'Bar: 7 Fromage : 7	Potage parmentier	Salade verte, carottes râpées et vinaigrette Olives, pignon pin Salad'Bar: -
Menu du jour				
Tortellini farcis tomate Sauce pesto  1(blé)-3-7 Salade de maïs et vinaigrette Fruits de saison /	Filet de colin pané sauce tartare 1(blé)-4-7 Sauce:3-10 Pommes de terre vapeur Épinards à la crème 7 Brownies 1(blé)-3-6-7	Escalope de poulet sauce au curry 1(blé)-7 Boulgour 1(blé) Carottes fondantes 7 Yaourt à la purée de fruits 7	Emincé de bœuf aux oignons Riz Chou- fleur Salade de fruit de saison /	Omelette au jambon 3-7 Omelette 3-7 Dinkelnudeln 1(épeautre)-3 Poêlée de légumes 7 Fromage blanc au caramel 7
Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)				
Collation				
Muesli aux fruits et fromage blanc 1(blé)-7	Grissini Pâté végétarien au basilic 1(blé)	Pain (Petit pain français) et confiture 1(blé)-7	Céréales (Honigkugeln) et lait 1(blé)-7	Compote de fruits et galette de riz

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

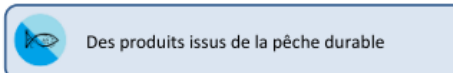
1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 »

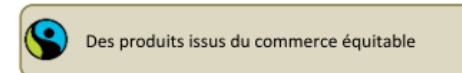
Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



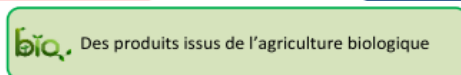
Des produits du terroir



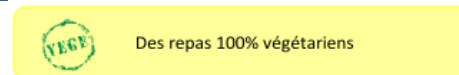
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Menu de la semaine 15 Maison Relais de Grosbous



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »
Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

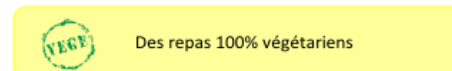
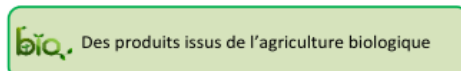
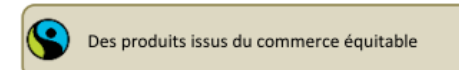
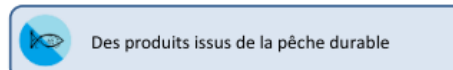
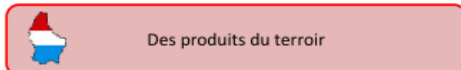
LUNDI 11 avril 2022	MARDI 12 avril 2022	MERCREDI 13 avril 2022	JEUDI 14 avril 2022	VENDREDI 15 avril 2022
Salade verte, betterave rouge et vinaigrette Grissini, Olives Salad'Bar: Grissini : 1(blé)	Potage de légumes 9	Salade verte, concombre et vinaigrette Graines de courges, dés de fromage Salad'Bar: - Fromage :7	Soupe aux choux	Salade verte, Dip's de légumes sauce fromage blanc fines herbes et vinaigrette Pignon de pin, cornichons Salad'Bar: 7
Menu du jour				
Escalope de jeune bovin sauce au romarin Spatzle 1(blé)-3 Chou romanesco 7 Yaourt à boire à la fraise 7	Gratin de dinkelnudeln aux dés de poulet et sauce crème Salade de chicons, pommes fruits et vinaigrette Fruit de saison	Filet de saumon sauce à la tomate 4 Riz Duo d'haricots verts Fromage - raisins secs Fromage : 7 Raisins secs: 12	Steak haché (pur bœuf) et son jus Purée de pommes de terre 7 Carottes au beurre 7 Compote de pommes	Boulette de légumes 3 Semoule de blé 1(blé) Légumes couscous 9 Riz au lait 7
Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)				
Collation				
Tartine craquante et confiture 1(blé)	Quatre quart 1(blé)-3-7	Céréales (hoco ball) et lait 1(blé)-3-7	Pain (Baurebrout) et gouda 1(blé)-7	Biscottes complètes Pâté végétarien 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 :





Menu de la semaine 16 Maison Relais de Grosbous



Les menus sont réalisés sur base du projet : « **Natur genëissen – Mir iesse regional, bio a fair!** »
Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

LUNDI 24 janvier 2022	MARDI 25 janvier 2022	MERCREDI 26 janvier 2022	JEUDI 27 janvier 2022	VENDREDI 28 janvier 2022
	Crème de maïs 7	Salade verte, betteraves rouges et vinaigrette Grissini, pickels Salad'Bar: Grissini : 1(blé)	Crème de légumes 7	Salade chou chinois et carottes râpées et vinaigrette Dés de fromage, pignon pin Salad'Bar : - Fromage : 7
Menu du jour				
Férié Lundi de Pâques	Dinkelnudeln sauce napolitaine emmental râpé 1(épeautre) -3-7 Salade coleslaw et vinaigrette Fruit frais de saison	Filet de colin sauce crème échalote 4-7 Pommes de terre vapeur Duo de chou-fleur et brocolis Yaourt cassonade 7	Filet de poulet pané sauce ketchup 1(blé)-3 Quinoa Petits pois carottes Mousse au chocolat 6-7	Œufs brouillés 3-7 Pommes de terre sautées Concassé de tomate Compote de pommes banane
Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)				
Collation				
	Pain et fromage 1(blé)-7	Céréales (pommes-cannelle) et lait 7	Grissini et pâté végétarien 1(blé)	Cake au citron 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 17 Maison Relais de Grosbous



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëissen – Mir iesse regional, bio a fair! »
Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

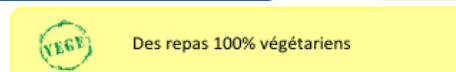
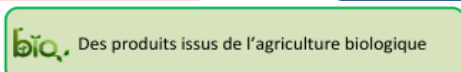
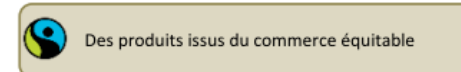
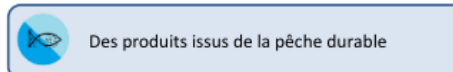
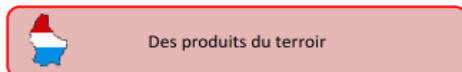
LUNDI 25 avril 2022	MARDI 26 avril 2022	MERCREDI 27 avril 2022	JEUDI 28 avril 2022	VENDREDI 29 avril 2022
Salade verte, betterave rouge et vinaigrette Cornichons, Dés de fromage Salad'Bar: - Cornichons: 10 Fromage : 7	Potage de légumes 9	Salade verte, tomate cerise et vinaigrette Graines de courges, Olives Salad'Bar: -	Soupe de carottes	Salade verte, carottes râpées et vinaigrette Pignon de pin, œufs Salad'Bar: - œuf : 3
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 Fruit de saison	Emincé de jeune bovin à l'estragon 1(blé)-7 Boulgour 1(blé) Duo de carottes Fromage et abricots secs fromage :7 Abricots secs : 12	Dinkelnudeln sauce aux champignons et dés de poulet Emmental râpé 1(épeautre)-3-7 Smoothie aux fruits (Banane-kiwi-orange)	Filet de cabillaud sauce à la coriandre 1(blé)-4-7 Riz pilaf Légumes de saison Cake marbré 1(blé)-3-6-7	 Cajun-Chiliburger Ketchup 1(blé)-3-6-7 Pommes wedges Garniture: Iceberg, tomate, oignon, cornichon 10 Yaourt aux fruits 7
Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)				
Collation				
Pain (petit pain français) et confiture 1(blé)	Biscotte et pâté végétarien tomate-paprika 1(blé)	Pain (Baurebrout) et fromage 1(blé, seigle, orge)-7	Galette de riz et compote de fruits	Céréales (Corn Flak's) et lait 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 18 Maison Relais de Grosbous



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »
Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

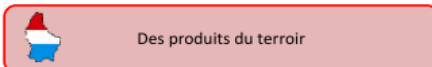
LUNDI 2 mai 2022	MARDI 3 mai 2022	MERCREDI 4 mai 2022	JEUDI 5 mai 2022	VENDREDI 6 mai 2022
Salade verte, concombre et vinaigrette Graines de tournesol, Cornichons Salad'Bar: - Cornichon :10	Potage parmentier	Salade verte, maïs et vinaigrette Pickels, graines de courge Salad'Bar: -	Potage de petits pois	Salade verte, betterave rouge et vinaigrette Olives, Dés de fromage Salad'Bar: - Fromage : 7
Menu du jour				
Pilon de poulet rôti	Chili con carne	Knieddelen sauce crème lardons Emmental râpé 1(blé)-3-7 Knieddelen sauce crème légumes Emmental râpé 1(blé)-3-7	Accras de morue sauce rémoulade 1(blé)-3-4 sauce: 3-6-10 Purée de pommes d'eterre 7 Courgettes sautées Fromage blanc au miel 7	Falafel maison sauce tomate Dinkelnudeln 1(épeautre)-3 Carottes Vichy 7 Roulé à la confiture 1(blé)-3-7
Semoule 1(blé)	Riz	Salade de pois ciches et tomate		
Légumes de saison	Milkshake choco-banane 7	Compote pommes - poires /		
Fruits frais				
Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)				
Collation				
Pain (petit pain français) et fromage 1(blé)-7	Pain (baurebroust) à la confiture 1(blé, seigle, orge)	Céréales (choco ball) et lait 7	Craquottes et pâté végétarien mangue curry 1(blé)	Assortiment de fruits

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

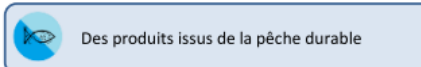
1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 »

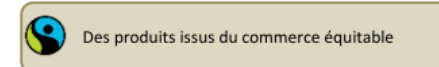
Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



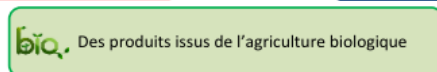
Des produits du terroir



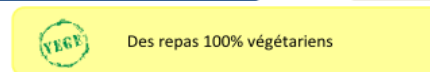
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens