






Menu de la semaine 25 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 20 juin 2022	MARDI 21 juin 2022	MERCREDI 22 juin 2022	JEUDI 23 juin 2022	VENDREDI 24 juin 2022
Salade verte, carottes râpées et vinaigrette Cornichons, graines de tournesol <small>Cornichons : 10</small> Colin pané sauce tartare <small>1(blé)-4-7 sauce : 3-6-10</small> Blé à la tomate <small>1(blé)</small> Salade de chou blanc *** Fruit de saison	Soupe de légumes <small>9</small> *** REPAS FROID : File de poulet mariné Salade de Dinkelnudeln au pesto <small>1(blé)-3-7</small> Salade tomate - mozzarella <small>7</small> *** Milkshake choco-banane <small>7</small>	Menu Luxembourgeois  Bouneschlupp avec mettwurst <i>Bouneschlupp végétarienne</i> <small>9-12</small>  Gromperekichelcher <small>1(blé)-3-7-9</small> Compote de pomme froide *** Shuedi (tarte au sucre) <small>1(blé)3-7</small>	<p style="text-align: center;">Férié : Fête Nationale</p> 	Salade verte, céleri râpé et vinaigrette Olives, graine de courges *** Bœuf aux oignons <small>1(blé)-7</small> Riz pilaf Haricots beurre aux échalotes *** Fruit de saison
Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)				
COLLATIONS				
Fromage blanc et muesli fruits <small>1(blé)-7</small>	Craquette suédoise et confiture <small>1(seigle)</small>	Pain "baurebrout" et pâté végétarien curry mangue <small>1(blé)-7</small>		Céréales "choco ball" et lait <small>7</small>

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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

« 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 »

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

Menu de la semaine 26
Maison Relais de Grosbous

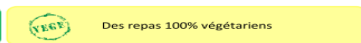
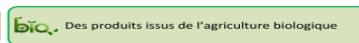
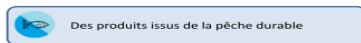
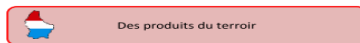


Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëissen – Mir iesse regional, bio a fair! »
Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

LUNDI 27 juin 2022	MARDI 28 juin 2022	MERCREDI 29 juin 2022	JEUDI 30 juin 2022	VENDREDI 1 juillet 2022
<p>Salade verte, Concombre et vinaigrette</p> <p>Feta, pignon de pin feta : 7 ***</p> <p>Gratin de Dinkelnudeln aux petits légumes (courgettes, tomate, mozzarella) 1(blé)-7</p> <p>Carottes râpées et vinaigrette ***</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Soupe de tomate</p> <p>***</p> <p>Cabillaud sauce aux herbes 4-7</p> <p>Riz</p> <p>Poêlée de légumes ***</p> <p>Plateau de fromage Fruits secs 7 fruits secs : 12</p>	<p>Salade verte, salade haricots verts et vinaigrette</p> <p>Grissini, pickels Grissini : 1(blé) ***</p> <p>Escalope de poulet Sauce au curry 1(blé)-7</p> <p>Boulgour 1(blé)</p> <p>Carottes fondantes 7 ***</p> <p>Brownies 1(blé)3-6-7</p>	<p>Potage chou-fleur</p> <p>***</p> <p>Lasagne au bœuf 1(blé)3-7</p> <p>Salade coleslaw ***</p> <p>Salade de fruits de saison /</p>	<p>Salade verte, carotte râpée et vinaigrette</p> <p>Cornichons, graines de courge cornichon : 10 ***</p> <p>Omelette au jambon <i>Omelette</i> 3-7</p> <p>Pommes de terre rissolées 12</p> <p>Ratatouille ***</p> <p>Fromage blanc au caramel 7</p>
Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)				
COLLATIONS				
<p>Galette de riz au chocolat et compote de fruits 7</p>	<p>Biscotte et confiture 1(lé)</p>	<p>Céréales " blé soufflé au miel "et lait 1(blé) - 7</p>	<p>Pain "Baurebrout" beurre et gouda 1(blé, seigle, orge)-7</p>	<p>Tartine knäcke amarante et pâté végétarien basilic 1(blé, seigle, orge)</p>

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



« 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 »

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

**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 juillet 2022	MARDI 5 juillet 2022	MERCREDI 6 juillet 2022	JEUDI 7 juillet 2022	VENDREDI "Saint" 8 juillet 2022
Salade verte, betteraves rouges et vinaigrette Dés de fromage, Olives 7 *** Escalope de jeune bovin Sauce au romarin - Dinkelnudeln 1(épeautre)-3 Chou romanesco 7 *** Yaourt à boire à la fraise 7	Potage de légumes 9 *** Tortellini ricotta-épinards sauce crème 1(blé)-3-7 Salade de tomate-mâis *** Compote de fruits /	Salade verte, concombre et radis et vinaigrette Graines de courges et Cornichons Cornichons : 10 *** Filet de saumon sauce citron 4-7 Riz Courgettes sautées *** Fromage blanc cassonade 7	Velouté de brocolis 7 Sauté de bœuf Purée de pommes de terre 7 Duo d'haricots verts *** Fruit frais de saison	Salade verte, dips de légumes sauce fromage blanc fines herbes et vinaigrette Grissini, pickels sauce : 7 grissini : 1(blé) *** Pilon de poulet grillé Semoule de blé 1(blé) Légumes couscous 9 *** Riz au lait 7
Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)				
COLLATIONS				
Crasuotte suédoise et confiture 1(seigle)	Céréales "Corn Flak's" et lait 7	Pain "petit pain longuet" et pâté végétarien tomate 1(blé)	Tarte aux fruits 1(blé)3-7	Assortiment de fruits

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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
-------------------------	--	--	--	----------------------------

« 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 »

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

Menu de la semaine 28
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 juillet 2022	MARDI 12 juillet 2022	MERCREDI 13 juillet 2022	JEUDI 14 juillet 2022	VENDREDI 15 juillet 2022
Salade composée (Salade verte, œufs et croûtons) et vinaigrette Cornichons, pignon de pin <small>1(blé)-3 cornichon 10</small> Dinkelnudeln sauce napolitaine emmental râpé <small>1(épeautre)-3 emmental : 7</small> Salade concombre et vianigrette Fruit frais de saison	Crème de poivrons <small>7 ***</small> Filet de poulet pané Ketchup <small>1(blé)-3</small> Pommes de terre grenaille Petits pois carottes <small>***</small> Mousse framboise <small>7</small>	Salade verte, tomate basilic et vinaigrette Mozzarella, graines de courge <small>7 ***</small> Bami goreng au bœuf <small>(carottes, pois mange tout, poivrons rouges)</small> <small>1(blé)-6</small> Nouilles chinoises <small>1(blé) ***</small> Plateau de fromage et fruits secs <small>7 fruits secs 12</small>	Crème de légumes <small>7 ***</small> Tortilla de pommes de terre <small>3-7</small> Concassé de tomate <small>***</small> Yaourt cassonade <small>7</small>	Salade verte et concombre et vinaigrette pickels, olive <small>***</small> Filet de colin sauce crème échalotes <small>4-7</small> Riz-quinua Gratin de chou fleur-brocolis <small>7 ***</small> Smoothie aux fruits
Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)				
COLLATIONS				
Pain "baurebrout" beurre et fromage <small>1(blé)-7</small>	Tartine craquante au sarrasin et pâté végétarien <small>1(blé)</small>	Quatre quart <small>1(blé)3-7</small>	Galette de riz au chocolat et jus de pommes <small>7</small>	Céréales "pommes-cannelle" et lait <small>7</small>

Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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

« 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 »

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



Menu de la semaine 29 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 18 juillet 2022	MARDI 19 juillet 2022	MERCREDI 20 juillet 2022	JEUDI 21 juillet 2022	VENDREDI 22 juillet 2022
Salade verte, betterave rouge et vinaigrette	Potage de légumes	Salade verte, tomate cerise et vinaigrette	Soupe de carottes	Salade verte, carottes râpées et vinaigrette
Dés de fromage, graines de courges		Œuf dur, Olive	...	Grissini, Cornichons
7 ***	9 ***	3 ***		Grissini 1(blé) Cornichons : 10 ***
Wäinzoosis sauce moutarde	Emincé de jeune bovin à l'estragon	Gnocchi sauce tomate et dés de poulet	Filet de cabillaud sauce à la coriandre	Cajun-Chiliburger Ketchup
Saucisse de tofu (1(blé)-6-7-10)	1(blé)-7		1(blé)-4-7	1(blé)-3-6-7
Sauce: 1(blé)-7-10		Emmental râpé	Riz pilaf	Pommes wedges
Purée de pommes de terre	Bouलगूर			Garniture: Iceberg, tomate, oignon, cornichon
7	1(blé)	1(blé)-7 ***	Légumes de saison	10 ***
Légumes de saison	Duo de carottes	Salade de fruits frais	...	Yaourt aux fruits
***	***		Cake marbré	7
Fruit de saison	Fromage blanc au miel		1(blé)-3-7	
	7			
Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)				
COLLATIONS				
Biscotte beurre et fromage	Pain "opabrot" et houmous	Céréales "Boule miel" et lait	Assortiment de fruits	Pain "graham" et confiture
1(blé)-7	1(blé, seigle, avoine)	7		1(blé)

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



bio. Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens

« 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 »

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



Menu de la semaine 30 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 25 juillet 2022	MARDI 26 juillet 2022	MERCREDI 27 juillet 2022	JEUDI 28 juillet 2022	VENDREDI 29 juillet 2022
Salade verte, concombre et vinaigrette Pickels, Grissini <small>1(blé) ***</small> Poulet marengo <small>7-9</small> Dinkelnudeln <small>11(épeautre), 3</small> Légumes de saison <small>***</small> Fruits frais	Potage de petits pois <small>***</small> Accras de morue Sauce rémoulade <small>1(blé)-4-7 sauce: 3-6-10</small> Purée de pommes de terre <small>7</small> Duo aubergine-courgette <small>***</small> Milkshake fruits <small>7</small>	Salade verte, betterave rouge feta et vinaigrette Olive, pignon de pin <small>7 ***</small> Falafel sauce tzatziki <small>sauce : 7</small> Semoule <small>1(blé)</small> Carottes Vichy <small>***</small> Roulé au sucre et cannelle <small>1(blé)-3-7</small>	Potage courgettes <small>- ***</small> Dinkelnudeln sauce aux champignons et jambon Emmental râpé Dinkelnudeln sauce aux champignons crème et parmesan <small>(1épeautre, 3, 7)</small> <small>1(blé)-7</small> Salade de pois chiches et tomate <small>***</small> Plateau de fromage Fruits secs <small>7 fruits secs 12</small>	Salade verte, carotte râpée et vinaigrette Raisin sec, graines de courge <small>raisin : 12 ***</small> Chili con carne Riz <small>***</small> Fruit frais
Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)				
COLLATIONS				
Baguette traditionnelle beurre et fromage <small>1(blé)-7</small>	Petit pain complet et miel <small>1(blé)</small>	Yaourt aux fruits <small>7</small>	Galette de maïs amarante et compote	Cake citron <small>1(blé) 3-7</small>

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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

« 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 »

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