

## Menu Maison Relais Grosbous Semaine 37



**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 12 septembre 2022	MARDI 13 septembre 2022	MERCREDI 14 septembre 2022	JEUDI 15 septembre 2022	VENDREDI 16 septembre 2022
<b>Salade verte, carottes râpées et vinaigrette</b>  <b>Grissini, olives</b>  Salad'Bar: Grissini : 1(blé) ***  <b>Filet de poisson meunière quartier citron</b> 1(blé)3-4-7  <b>Pommes de terre vapeur</b> 12  <b>Brocolis au gratin</b> 1(blé)-7 ***  <b>Fruit de saison</b>	<b>Crème de cerfeuil</b>  7 ***  <b>Fricassé de volaille, jus au thym</b>  <b>Riz</b>  <b>Légumes de saison</b>  ***  <b>Tarte aux poires</b> 1(blé)3-7	<b>Salade verte, betteraves rouges aux pommes et vinaigrette</b>  <b>Graines de courges, dés de fromage</b>  Salad'Bar: Fromage : 7 ***  <b>Omelette au fromage</b> 3-7  <b>Gromperekichelcher</b> 1(blé)-3-7-9  <b>Courgettes et poivrons sautés</b>  ***  <b>Fromage blanc au coulis de fruits</b> 7	<b>Soupe de légumes</b>  3 ***  <b>Lasagne bolognaise</b>  1(blé)3-7  <b>Salade verte</b>  ***  <b>Salade fruits frais de saison</b>	<b>Salade verte, céleri râpé et vinaigrette</b>  <b>Pignon de pin, cornichons</b>  Salad'Bar: 9 Cornichons : 10 ***  <b>Jeune bovin à la zurichoise</b> 7  <b>Blé</b> 1(blé)  <b>Haricots beurre aux échalotes</b>  ***  <b>Milkshake choco-banane</b> 7
<b>Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)</b>				
<b>COLLATIONS</b>				
<b>Céréales (honey flakes) et lait</b> 7	<b>Pain (petit pain blanc) et fromage</b> 1(blé)-7	<b>Biscotte complète et pâte à tartiner maison</b> 1(blé, avoine)-7	<b>Craquette suédoise et pâté végétarien</b> 1(blé)	<b>Assortiment de fruits</b>

### 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 Maison Relais Grosbous Semaine 38

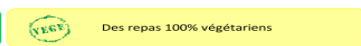
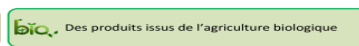
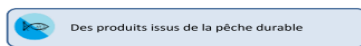


**Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »**  
**Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs**

LUNDI 19 septembre 2022	MARDI 20 septembre 2022	MERCREDI 21 septembre 2022	JEUDI 22 septembre 2022	VENDREDI 23 septembre 2022
<p><b>Salade verte, Concombre et vinaigrette</b></p> <p><b>Graines de tournesol, Cornichons</b> Salad'Bar: Cornichons : 10 ***</p> <p><b>Tortellini ricotta-épinards sauce crème</b>  1(blé)-3-7</p> <p><b>Tomate cerise</b> ***</p> <p><b>Fruit frais</b></p>	<p><b>Soupe de légumes</b> 9 ***</p> <p><b>Cabillaud sauce aux herbes</b> 4-7</p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Ratatouille</b> ***</p> <p><b>Plateau de fromage Fruits secs</b> 7 fruits secs : 12</p>	<p><b>Salade verte, salade haricots verts et vinaigrette</b></p> <p><b>Dés de fromage, pickels</b> Salad'Bar: Fromage : 7 ***</p> <p><b>Escalope de poulet Sauce au curry</b> 1(blé)-7</p> <p><b>Bouलगour</b> 1(blé)</p> <p><b>Carottes fondantes</b>  7 ***</p> <p><b>Brownies</b> 1(blé)3-6-7</p>	<p><b>Soupe de tomate</b> ***</p> <p><b>Saucisse de jeune bovin grillée</b></p> <p><b>Dinkelnudeln</b> 1(epeautre)-3</p> <p><b>Petits pois</b> ***</p> <p><b>Salade de fruits de saison</b></p>	<p><b>Salade verte, carotte râpée et vinaigrette</b></p> <p><b>Olives, pignon pin</b> Salad'Bar : - ***</p> <p><b>Sauté de bœuf stroganoff</b> 7</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b> 7-12</p> <p><b>Chou fleur</b> ***</p> <p><b>Fromage blanc au caramel</b> 7</p>
<b>Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)</b>				
<b>COLLATIONS</b>				
<p><b>Muesli aux fruits et fromage blanc</b> 1(blé)-7</p>	<p><b>Grissini Pâté végétarien</b> 1(blé)</p>	<p><b>Compote de fruits et galette de riz</b></p>	<p><b>Céréales (Honigkugeln) et lait</b> 1(blé)-7</p>	<p><b>Pain (Petit pain français) et confiture</b> 1(blé)</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 genëssen – 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 26 septembre 2022	MARDI 27 septembre 2022	MERCREDI 28 septembre 2022	JEUDI 29 septembre 2022	VENDREDI "Saint" 30 septembre 2022
<b>Salade verte, betteraves rouges et vinaigrette</b>  <b>Grissini, Olives</b>  Salad'Bar: Grissini : 1(blé) ***  <b>Sauté de dinde au romarin</b>  7-9  <b>Spätzle</b> 1(blé)-3  <b>Chou romanesco</b>  7 ***  <b>Yaourt à boire à la fraise</b>  7	<b>Potage de légumes</b>   9 ***  <b>Gratin de dinkelnudeln à la tomate et mozzarella</b>  1(blé)-7  <b>Salade de pois chiches</b>  ***  <b>Compote de fruits</b>	<b>Salade verte, concombre et vinaigrette</b>  <b>Graines de courges, feta</b>  Salad'Bar: - Fromage :7 ***  <b>Filet de saumon sauce citron</b>  4-7  <b>Riz</b>  <b>Courgettes sautées</b>  ***  <b>Fromage blanc cassonade</b>  7	<b>Velouté de brocolis</b>   7 ***  <b>Emincé de bœuf</b>    <b>Pommes de terre</b> 12  <b>Duo d'haricots verts</b>  ***  <b>Fruit frais de saison</b>	<b>Salade verte, dip's de légumes sauce fromage blanc fines herbes et vinaigrette</b>  <b>Grissini, cornichons</b>  Salad'Bar: 7 Grissini : 1(blé) Cornichons : 10 ***  <b>Pilon de poulet grillé</b>    <b>Semoule de blé</b> 1(blé)  <b>Légumes couscous</b>  9 ***  <b>Riz au lait</b>  7
<b>Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)</b>				
<b>COLLATIONS</b>				
<b>Tartine craquante et miel</b>  1(blé)	<b>Céréales (choco ball) et lait</b>  1(blé)-3-7	<b>Quatre quart</b>  1(blé)-3-7	<b>Pain (Baurebrout) et gouda</b>  1(blé)-7	<b>Biscottes complètes Pâté végétarien</b>  1(blé, seigle, orge)

**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 Maison Relais Grosbous Semaine 40



**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 3 octobre 2022	MARDI 4 octobre 2022	MERCREDI 5 octobre 2022	JEUDI 6 octobre 2022	VENDREDI 7 octobre 2022
<p><b>Salade composée</b> (<i>Salade verte, œufs et croûtons</i>) et vinaigrette</p> <p><b>Graines de tournesol, cornichons</b></p> <p>Salad'Bar: 1(blé)-3 Cornichons : 10</p> <p><b>Dinkelnudeln sauce napolitaine emmental râpé</b></p> <p> 1(épeautre)-3 emmental : 7</p> <p><b>Salade concombre</b></p> <p><b>Fruit frais de saison</b></p>	<p><b>Crème de poivrons</b></p> <p style="text-align: center;">7 ***</p> <p><b>Filet de poulet pané Ketchup</b></p> <p style="text-align: center;">1(blé)-3</p> <p><b>Pommes de terre grenaille</b></p> <p><b>Petits pois carottes</b></p> <p style="text-align: center;">***</p> <p><b>Mousse framboise</b></p> <p style="text-align: center;">7</p>	<p><b>Salade verte, tomate basilic et vinaigrette</b></p> <p><b>Mozzarella, Olives</b></p> <p>Salad'Bar: - Fromage :7 ***</p> <p><b>Bami goreng au bœuf</b> (<i>carottes, pois mange tout, poivrons rouges</i>)</p> <p style="text-align: center;">1(blé)-6</p> <p><b>Nouilles chinoises</b></p> <p style="text-align: center;">1(blé) ***</p> <p><b>Plateau de fromage et fruits secs</b></p> <p style="text-align: center;">7 fruits secs 12</p>	<p><b>Crème de légumes</b></p> <p style="text-align: center;">7 ***</p> <p><b>Tortilla de pommes de terre</b></p> <p style="text-align: center;"> 3-7</p> <p><b>Concassé de tomate</b></p> <p style="text-align: center;">***</p> <p><b>Yaourt cassis</b></p> <p style="text-align: center;">7</p>	<p><b>Salade verte et concombre et vinaigrette</b></p> <p><b>Graines de courge, pickles</b></p> <p>Salad'Bar: ***</p> <p><b>Filet de colin sauce crème échalotes</b></p> <p style="text-align: center;">4-7</p> <p><b>Riz-quinua</b></p> <p><b>Gratin de chou fleur-brocolis</b></p> <p style="text-align: center;">7 ***</p> <p><b>Smoothie aux fruits</b></p>
<b>Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)</b>				
<b>COLLATIONS</b>				
<p><b>Céréales (pommes-cannelle) et lait</b></p> <p style="text-align: center;">7</p>	<p><b>Grissini et pâté végétarien</b></p> <p style="text-align: center;">1(blé)</p>	<p><b>Craquette et confiture</b></p> <p style="text-align: center;">1(blé)</p>	<p><b>Cramique et jus de pommes</b></p> <p style="text-align: center;">1(blé)-3-6-7</p>	<p><b>Pain (opabrot) et fromage</b></p> <p style="text-align: center;">1(blé, seigle, avoine) 7</p>

### 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 Maison Relais Grosbous Semaine 41



**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 10 octobre 2022	MARDI 11 octobre 2022	MERCREDI 12 octobre 2022	JEUDI 13 octobre 2022	VENDREDI 14 octobre 2022
<b>Salade verte, betterave rouge et vinaigrette</b>  <b>Cornichons, Dés de fromage</b>  Salad'Bar: - Cornichons: 10 Fromage : 7 ***  <b>Wäinzoosis</b> <b>Sauce moutarde</b>  <i>Saucisse de tofu</i> 1(blé, avoine)-6  Sauce: 1(blé)-7-10  <b>Purée de pommes de terre</b>  7-12  <b>Légumes de saison</b>  ***  <b>Fruit de saison</b>	<b>Potage de légumes</b>   9  ***  <b>Emincé de jeune bovin à l'estragon</b>   1(blé)-7  <b>Boulgour</b>  1(blé)  <b>Duo de carottes</b>  ***  <b>Fromage blanc au miel</b>  7	<b>Salade verte, tomate cerise et vinaigrette</b>  <b>Graines de courges, Olives</b>  Salad'Bar: -  ***  <b>Gnocchi sauce tomate et dés de volaille</b>   <b>Emmental râpé</b>   1(blé)-7  ***  <b>Salade de fruits frais</b>	<b>Soupe de carottes</b>   ***  <b>Filet de cabillaud sauce à la coriandre</b>   1(blé)-4-7  <b>Riz pilaf</b>   <b>Légumes de saison</b>  ***  <b>Cake marbré</b>  1(blé)-3-7	<b>Salade verte, carottes râpées et vinaigrette</b>  <b>Pignon de pin, œufs</b>  Salad'Bar: - œuf : 3  ***   <b>Cajun-Chiliburger Ketchup</b>  1(blé)-3-6-7  <b>Pommes wedges</b>  1(blé) <b>Garniture: Iceberg, tomate, oignon, cornichon</b>  10 ***  <b>Yaourt aux fruits</b>  7
<b>Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)</b>				
<b>COLLATIONS</b>				
<b>Céréales (Corn Flak's) et lait</b>   7	<b>Biscotte et pâte végétarien</b>   1(blé)	<b>Pain (Baurebroust) et fromage</b>   1(blé, seigle, orge)-7	<b>Galette de riz et compote de fruits</b>	<b>Pain (petit pain français) et confiture</b>   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



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 Maison Relais Grosbous Semaine 42

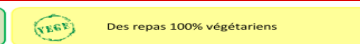
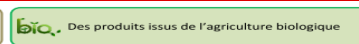
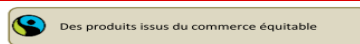
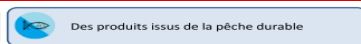
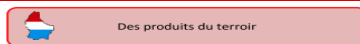


**Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »**  
**Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs**

LUNDI 17 octobre 2022	MARDI 18 octobre 2022	MERCREDI 19 octobre 2022	JEUDI 20 octobre 2022	VENDREDI 21 octobre 2022
<b>Salade verte, concombre et vinaigrette</b>  <b>Olive, dés de fromage</b>  Salad'Bar: - Fromage : 7 ...  <b>Poulet marengo</b>  7-9  <b>Tagliatelle</b>  1(blé)  <b>Légumes de saison</b>  ...  <b>Fruits frais</b>	<b>Potage de petits pois</b>  ...  <b>Fish stick sauce remoulade</b>  1(blé)-4-7 sauce: 3-6-10  <b>Purée de pommes de terre</b>  7-12  <b>Duo aubergine-courgette</b>  ...  <b>Milkshake fruits</b>  7	<b>Salade verte, betterave rouge feta et vinaigrette</b>  <b>Pickels, oeuf</b>  Salad'Bar: 7 Œuf : 3 ...   <b>Falafel sauce tzatziki</b>  sauce : 7  <b>Semoule</b>  1(blé)  <b>Carottes Vichy</b>  ...  <b>Roulé au sucre et cannelle</b>  1(blé)-3-7	<b>Potage courgettes</b>  ...  <b>Dinkelnudeln sauce aux champignons et jambon de dinde Emmental râpé</b>  1(épeautre)-3-7  <b>Crudités</b>  ...  <b>Fruit frais</b>	<b>Salade verte, carotte râpée et vinaigrette</b>  <b>Graines de tournesol, Cornichons</b>  Salad'Bar: - Cornichons : 10 ...  <b>Chili con carne</b>  ...  <b>Riz</b>  ...  <b>Plateau de fromage Fruits secs</b>  7 fruits secs 12
<b>Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)</b>				
<b>COLLATIONS</b>				
<b>Pain (petit pain français) et fromage</b>  1(blé)-7	<b>Pain (baurebrot) à la confiture</b>  1(blé, seigle, orge)	<b>Céréales (choco ball) et lait</b>  7	<b>Craquottes et pâté végétarien</b>  1(blé)	<b>Assortiment de fruits</b>

### LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

Dusmann 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