



Menu de la semaine 49 Maison Relais Koerich



LUNDI 3 décembre 2018	MARDI 4 décembre 2018	MERCREDI 5 décembre 2018	JEUDI 6 décembre 2018	VENDREDI 7 décembre 2018
Feuilleté au fromage 1(blé)-7 *** Sauté de bœuf au paprika 1(blé), orge Rösti de pommes de terre 3 Poêlée de poivrons *** Fruits frais	Assortiment de crudités vinaigrette: 3-10-12 *** Piccata de volaille sauce au parmesan 1(blé)-3-7 Fusilli 1(blé) Céleri 9 *** Compote de pommes	Soupe d'haricot vert, oignon et lardon 9-12 *** Emincé de veau aux champignons 1(blé)-7-9-12 Letz'frites Petits pois à la française 7 *** Fruits frais	Nems aux légumes sauce aigre douce 1(blé)-3-6-7-9-11 *** Filet de colin sauce bisque 4-9 Riz complet Carottes 7 *** Boxemännchen 1(blé)-3-7	Potage de potiron 7-9-12 *** Pizza margharita et pizza légumes 1(blé)-7 Salade verte et vinaigrette vinaigrette: 3-10-12 *** Panacotta 7

Menu 100% BIO/Terroir

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 Koerich



LUNDI 10 décembre 2018	MARDI 11 décembre 2018	MERCREDI 12 décembre 2018	JEUDI 13 décembre 2018	VENDREDI 14 décembre 2018
Bouillon de légumes 9-12 *** Sauté de porc  tex mex 1 (blé), orge Pommes de terre  au four, fromage blanc aux herbes 7-12 Haricots rouges et maïs *** Yaourt  aux fruits 7	Œufs à la russe 3-10 *** Filet de cabillaud  au citron et à l'aneth 4-9 Blé aux quatre épices 1 (blé) Céleri à la crème 7-9 *** Fruits frais 	Dip's de légumes  sauce cocktail 3-10-12 *** Fricassée de dinde aux légumes d'hiver 1 (blé)-7 Pâtes complètes 1 (blé) *** Crème au caramel 3-7	Potage Saint-Germain 7-9 *** Omelette aux légumes frais et fromage  3-7 Pommes de terre  sautées aux herbes 12 Salade mixte vinaigrette: 3-7-10-12 *** Fruits frais 	Assortiment de crudités vinaigrette: 3-10-12 *** Navarin d'agneau aux fruits secs 1 (blé)-7-9 Semoule 1 (blé) Légumes couscous 9 *** Eclair 1 (blé)-3-6-7

Menu 100% BIO/Terroir

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 51 Maison Relais Koerich



LUNDI 17 décembre 2018	MARDI 18 décembre 2018	MERCREDI 19 décembre 2018	JEUDI 20 décembre 2018	VENDREDI 21 décembre 2018
<p>Quiche au poireau</p> <p>1(blé)-3-7 ***</p> <p>Tagliatelles aux deux saumons </p> <p>1(blé)-3-4-7</p> <p>Salade mixte</p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p>Fromage blanc aux fruits </p> <p>7</p>	<p>Potage Dubarry </p> <p>7-9-12 ***</p> <p>Cordon bleu de porc non pané </p> <p>7</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>7-12</p> <p>Haricots verts aux échalotes </p> <p>7 ***</p> <p>Fruits frais </p>	<p>Assortiment de crudités</p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p>Escalope de quorn panée</p> <p>1(blé, orge)-3 </p> <p>Riz</p> <p>Tomate provençale</p> <p>1(blé) ***</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>1(blé)-3-6-7</p>	<p>Potage de céleri</p> <p>7-9-12 ***</p> <p>Gyros de volaille sauce tzatziki et pain Pita</p> <p>Pain: 1(blé) Gyros: 1(blé) sauce: 7</p> <p>Pommes de terre grenailles rôties </p> <p>12</p> <p>Chou blanc, oignons et salade verte </p> <p>***</p> <p>Fruits frais </p>	<p>Repas de Noël</p> <p></p>

Menu 100% BIO/Terroir

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 52 Maison Relais Koerich



LUNDI 24 décembre 2018	MARDI 25 décembre 2018	MERCREDI 26 décembre 2018	JEUDI 27 décembre 2018	 VENDREDI 28 décembre 2018
----------------------------------	----------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------	--------------------------------------



Maison Relais fermée



LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 01 Maison Relais Koerich



LUNDI 31 décembre 2018	MARDI 1 janvier 2019	MERCREDI 2 janvier 2019	JEUDI 3 janvier 2019	VENDREDI 4 janvier 2019
 Maison Relais fermée 		<p>Potage de poireaux</p> <p>7-9-12 ***</p> <p>Cheeseburger de boeuf </p> <p>1-11 (pain)-7 (fromage)-9 (ketchup)-10 (moutarde)</p> <p>Pommes de terre wedges</p> <p>1 (blé)</p> <p><u>Garniture:</u> Salade verte, tomates, oignons </p> <p>***</p> <p>Pannacotta au coulis de fruits </p> <p>7</p>	<p>Salade de betteraves rouge et maïs</p> <p>3-10-12 ***</p> <p>Spaghetti à la carbonara</p> <p>1 (blé)-7</p> <p>Salade mixte</p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p>Fruits frais </p> <p>7</p>	<p>Assortiment de crudités</p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p>Veau marengo</p> <p>1 (blé et orge)</p> <p>Riz basmati</p> <p>7</p> <p>Haricots beurre aux oignons rouges</p> <p>7 ***</p> <p>Cake aux noix</p> <p>1 (blé)-3-7-8 (noix)</p>

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 02 Maison Relais Koerich



LUNDI 7 janvier 2019	MARDI 8 janvier 2019	MERCREDI 9 janvier 2019	JEUDI 10 janvier 2019	VENDREDI 11 janvier 2019
Assortiment de crudités vinaigrette: 3-10-12 *** Filet de colin  au beurre blanc 4-7-9 Blé façon pilaf 1(blé) Purée de potiron 7-12 *** Galette des rois  1(blé)-3-7-8(amandes)	Crème de céleri 7-9-12 *** Emincé de bœuf  façon bourguignonne 1(blé,orge) Quartiers de pommes de terre  au romarin 12 Brocolis aux amandes 7-8(amandes) *** Fruits frais 	Bouillon de légumes aux vermicelles 1(blé)-9 *** Kniddelen sauce crème  1(blé)-3-7 Salade mixte vinaigrette: 3-10-12 *** Cake à l'orange 1(blé)-3-7	Croque monsieur 1(blé)-7 *** Grillwurst  sauce moutarde 7-10 Purée de pommes de terre  7-12 Carottes au beurre et au persil  7 *** Pudding au chocolat 1(blé)-6-7	Taboulé aux légumes 1(blé)-3-10-12 *** Escalope de poulet et légumes à la basquaise 1(blé, orge) Farfalles 1(blé) *** Fruits frais  1(blé)-3-7

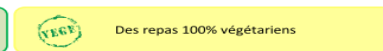
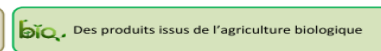
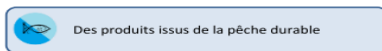
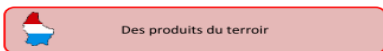
Menu 100% BIO/Terroir

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 03 Maison Relais Koerich



LUNDI 14 janvier 2019	MARDI 15 janvier 2019	MERCREDI 16 janvier 2019	JEUDI 17 janvier 2019	VENDREDI 18 janvier 2019
<p>Dip's de légumes sauce au fromage blanc </p> <p>7 ***</p> <p>Filet mignon de porc </p> <p>rôti au thym et au miel</p> <p>1(blé, orge)</p> <p>Boullgour au bouillon épice</p> <p>1(blé)</p> <p>Haricots verts </p> <p>aux échalotes</p> <p>7 ***</p> <p>Cookies</p> <p>1(blé)-3-6-7</p>	<p>Potage de carotte </p> <p>au cumin</p> <p>9-12 ***</p> <p>Pennes au colin et saumon sauce tomatée</p> <p></p> <p>1(blé)-4-7</p> <p>Salade verte </p> <p>et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p>Fromage blanc </p> <p>stracciatella</p> <p>6-7</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p>Bouchée à la reine</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Riz complet </p> <p>Petits pois </p> <p>à la française</p> <p>7 ***</p> <p>Fruits frais </p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>9-12 ***</p> <p>Boulettes de viande (pur bœuf) </p> <p>à la tomate</p> <p>1(blé)-7-9</p> <p>Spirelli</p> <p>1(blé)</p> <p>Salsifis à la crème</p> <p>7 ***</p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>7</p>	<p>Salade composée de pâtes</p> <p>1(blé)-7-9-10-12 ***</p> <p>Saucisse </p> <p>de légumes</p> <p>1(blé)-3-6-10</p> <p>Pommes de terre </p> <p>vapeur et ciboulette</p> <p>Pois-chiches et concassé de tomate</p> <p>***</p> <p>Fruits frais </p> <p>7</p>
Menu 100% BIO/Terroir				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 recueillies 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 04 Maison Relais Koerich



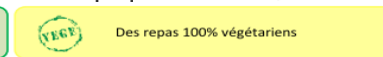
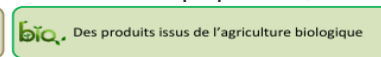
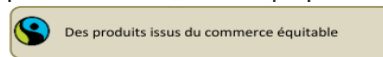
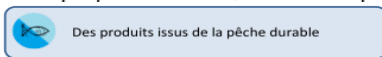
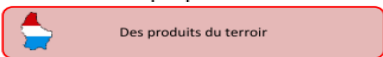
LUNDI 21 janvier 2019	MARDI 22 janvier 2019	MERCREDI 23 janvier 2019	JEUDI 24 janvier 2019	VENDREDI 25 janvier 2019
Potage de petits pois et lardons 7-12 ... Omelette aux pommes de terre et emmental (Tortilla) 3-7-12 Salade mixte vinaigrette: 3-10-12 ... Fruits frais	Assortiment de crudités vinaigrette: 3-10-12 ... Blanquette de veau à l'ancienne 1(blé)-9-12 Blé 1(blé) Romanesco à l'huile d'olive ... Fromage blanc à la cassonade 7	Crème de topinambour 7-9-12 ... Rôti de bœuf jus lié 1(blé, orge) Gratin dauphinois 7-12 Carottes Vichy 7 ... Fruits frais	Salade composée 3-7-9-10-12 ... Fish stick au four et citron 1(blé)-4-7 Coquillettes 1(blé) Épinards à la crème 7 ... Beignet 1(blé)-3-6-7-8(noisettes)	Wrap au jambon et fromage frais 1(blé)-7 ... Curry de dinde à l'ananas 1(blé, orge)-7 Riz pilaf Pois mange tout aux oignons 7 ... Banane au chocolat 6-7

Menu 100% BIO/Terroir

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données recueillies pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »