



# Semaine 17 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 21/04 Férié: Lundi de Pâques	Mardi 22/04	Mercredi 23/04	Jeudi 24/04	Vendredi 25/04
<b>Entrée</b>				
	Potage de haricots verts <sup>7</sup>	Wrap au fromage frais et ciboulette <sup>101 - 7</sup>	Salade d'avocat	Potage de légumes <sup>9</sup>
<b>Salad'Bar</b>				
	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>
<b>Menu du jour</b>				
	Gratin de macaronis au jambon <sup>101 - 7</sup> ***	Omelette au fromage <sup>3 - 7</sup> ***  Polenta crémeuse <sup>3 - 7</sup> *** Poêlée de légumes	Nuggets de poulet maison <sup>101 - 7 - 10</sup> *** Sauce rémoulade <sup>3 - 10</sup> *** Pommes de terre sautées au romarin <sup>7</sup> *** Carottes braisées <sup>7</sup>	Dos de cabillaud <sup>4</sup> *** Sauce dugléré <sup>7 - 9</sup> *** Blé façon pilaf <sup>101 - 7</sup> *** Fondue de poireau
<b>Dessert et Corbeille de fruits</b>				
	Fruits de saison	Fromage blanc à la cassonade <sup>7</sup>	Fruits de saison	Crème spéculoos <sup>101 - 3 - 7</sup>
<b>Collation</b>				
	Céréales et lait <sup>101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7</sup>	Baguette céréales au beurre et au miel <sup>7</sup>	Carrot cake <sup>101 - 3 - 7</sup>	Cracotte au maïs, beurre et houmous <sup>7</sup>

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëssen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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



# Semaine 18 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 28/04	Mardi 29/04	Mercredi 30/04	Jeudi 01/05 Férié: Fête du travail	Vendredi 02/05
<b>Entrée</b>				
Bouillon de boeuf aux petites pâtes 1 - 101 - 9	Salade de tomates au basilic	Potage de carottes au lait de coco		Salade de haricots rouges à la mexicaine 10 - 12
<b>Salad'Bar</b>				
Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12		Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12
<b>Menu du jour</b>				
Rôti de porc Orloff façon cordon bleu 101 - 7 ***  Purée de pomme de terre 7 ***  Tomate à la provençale 101	Falafel 101 - 3 *** Sauce au yaourt 7 *** Semoule de blé 101 *** Wok de légumes asiatiques 101 - 6	Filet de hoki pané 101 - 4 - 7 - 10 *** Quartiers de citron *** Radiatori 105 - 3 *** Choux de Bruxelles natures 7		Sauté de jeune bovin marenge 101 ***  Riz basmati *** Petits pois à la française 7
<b>Dessert et Corbeille de fruits</b>				
Fruits de saison	Yaourt à la fraise 7	Brownie au chocolat 101 - 3 - 7		Fruits de saison
<b>Collation</b>				
Fromage blanc et muesli 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Biscuits sablés et jus de pommes 101 - 3 - 7	Assortiment de fruits secs et yaourt 7		Petit pain et pâte à tartiner noisette 101 - 6 - 7 - 802

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



# Semaine 19 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 05/05

Mardi 06/05

Mercredi 07/05  
Choix des enfants

Jeudi 08/05

Vendredi 09/05  
Férié: Journée de l'Europe

## Entrée

Dip's de légumes  
Sauce fromage blanc aux herbes <sup>7</sup>

Lyoner <sup>9</sup>

Potage de courgettes à la vache au Kiri <sup>7</sup>

## Salad'Bar

Salad'Bar  
Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>

Salad'Bar  
Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>

Salad'Bar  
Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>

Salad'Bar  
Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>

## Menu du jour

Sauté de boeuf au soja <sup>101 - 6</sup>  
\*\*\*

Escalope de poulet  
\*\*\*

Sauce paprika <sup>7</sup>  
\*\*\*

Pommes de terre sautées <sup>7</sup>  
\*\*\*

Haricot vert aux échalotes <sup>7</sup>



Lasagne de légumes <sup>101 - 7</sup>   
\*\*\*

Salade verte



## Dessert et Corbeille de fruits

Äppelkompott

Fruits de saison

Banane au chocolat <sup>7</sup>

## Collation

Cracotte au maïs, beurre et miel <sup>7</sup>

Petit pain, beurre et fromage <sup>101 - 102 - 7</sup>

Céréales et lait <sup>101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7</sup>

Brioche et confiture <sup>101 - 3 - 7</sup>

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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



# Semaine 20 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 12/05

Mardi 13/05

Mercredi 14/05

Jeudi 15/05

Vendredi 16/05

## Entrée

Potage Saint Germain (pois cassé)

Oeuf mimosa 3 - 10

Macédoine de légumes 3 - 10

Soupe de tomates

Salade caesar 101 - 102 - 103 - 104 - 3 - 7 - 11

## Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

## Menu du jour

Penne 101

\*\*\*

Sauce au gorgonzola 101 - 7

\*\*\*

Salade verte

Dos de cabillaud 4

\*\*\*

Sauce vierge

\*\*\*

Blé 101

\*\*\*

Tomate au four

Ragoût de porc aux olives

\*\*\*

Pomme croquette 101 - 3

\*\*\*

Endives grillées 7

Galettes de légumes 101 - 3 - 7

\*\*\*

Sauce fromage blanc aux herbes 7

\*\*\*

Pâtes complètes 101

\*\*\*

Salade verte

Emincé de poulet à la cacahuète et au lait de coco

101 - 5 - 6

\*\*\*

Quinoa

\*\*\*

Petits pois - carottes 7

## Dessert et Corbeille de fruits

Smoothie aux fruits

Yaourt à la vanille 7

Fruits de saison

Génoise à l'ananas et crème pâtissière

101 - 3 - 7

Fruits de saison

## Collation

Fromage blanc et muesli 101 - 103 - 104 - 6 - 7

Rose des sables 7

Banana bread 101 - 3 - 7

Petit pain et tapenade de tomate

101 - 102 - 103 - 104 - 11

Focaccia au fromage 101 - 7

Semaines Fairtrade du 12 au 25 mai 2025



Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



# Semaine 21 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 19/05

Mardi 20/05

Mercredi 21/05

Jeudi 22/05

Vendredi 23/05

## Entrée

Salade de haricots rouges à la mexicaine  
10 - 12

Potage de brocolis

Salade Coleslaw 3 - 7 - 10 - 12

Bouillon de légumes aux vermicelles 101

Wrap au fromage frais et ciboulette 101 - 7

## Salad'Bar

Salad'Bar  
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar  
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar  
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar  
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar  
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

## Menu du jour

Spare Ribs  
\*\*\*  
Sauce barbecue 10 - 12  
\*\*\*  
Pommes de terre sautées 7  
\*\*\*  
Épis de maïs grillé 7

Gnocchi 101   
\*\*\*  
Sauce napolitaine  
\*\*\*  
Emmental râpé et parmesan 3 - 7  
\*\*\*  
Salade verte

Steak hâché pur boeuf  
\*\*\*  
Sauce échalote 9  
\*\*\*  
Pommes de terre grenailles  
\*\*\*  
Courgette aux herbes

Filet de poulet curry et ananas frais  
101 - 6 - 11 - 12   
\*\*\*  
Riz blanc   
\*\*\*  
Poêlée de soja et poireau 6

Pavé de saumon et citron 4   
\*\*\*  
Radiatori 105 - 3  
\*\*\*  
Carottes braisées 7

## Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Mousse de banane 3 - 7

Nems coco-ananas sauce chocolat 101 - 3 - 7

Fromage blanc au miel 7

Fruits de saison

## Collation

Céréales et lait 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7

Compote de fruits et galette de riz 6

Dip's de légumes  
Sauce fromage blanc aux herbes 7

Petit pain et pâte à tartiner spéculos et  
beurre de cacahuète  
101 - 102 - 5 - 6 - 7

Riz au lait 7

Semaines Fairtrade du 12 au 25 mai 2025

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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



# Semaine 22 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 26/05	Mardi 27/05	Mercredi 28/05	Jeudi 29/05	Vendredi 30/05
<b>Entrée</b>				
Salade grecque <sup>7</sup>	Salade verte, noix et pommes <sup>803</sup>	Soupe de légumes <sup>9</sup>	Dip's de légumes Sauce fromage blanc aux herbes <sup>7</sup>	Crème d'asperges et croûtons <sup>101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11</sup>
<b>Salad'Bar</b>				
Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>
<b>Menu du jour</b>				
Omelette au fromage <sup>3 - 7</sup> ***  Riz blanc *** Epinards à la crème <sup>7</sup>	Sauté de porc à l'estragon ***  Spätzle <sup>1 - 101 - 7</sup> *** Champignons grillés	Kniddelen sauce crème <sup>101 - 3 - 7</sup> ***  Äppelkompott	Poulet au épices et au miel ***  Pommes de terre vapeur *** Ratatouille	Nuggets maison de sole limande <sup>101 - 4 - 7 - 10</sup> *** Sauce rémoulade <sup>3 - 10</sup> *** Radiatori <sup>105 - 3</sup> *** Haricots verts
<b>Dessert et Corbeille de fruits</b>				
Salade de fruits	Fruits de saison	Muffin aux fruits rouges <sup>101 - 3 - 7</sup>	Fruits de saison	Yaourt à boire <sup>7</sup>
<b>Collation</b>				
Fromage blanc et muesli <sup>101 - 103 - 104 - 6 - 7</sup>	Baguette aux céréales et fromage <sup>101 - 102 - 103 - 7 - 11</sup>	Assortiment de fruits secs et yaourt <sup>7</sup>	Cookies maison <sup>101 - 3 - 7</sup>	Focaccia au fromage <sup>101 - 7</sup>

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



# Semaine 23 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 02/06	Mardi 03/06	Mercredi 04/06	Jeudi 05/06	Vendredi 06/06
<b>Entrée</b>				
Tomates - Mozzarella <sup>7</sup>	Feuilleté au fromage <sup>101 - 3 - 7</sup>	Potage de brocolis	Soupe de lentilles au lait de coco	Salade de concombre et maïs
<b>Salad'Bar</b>				
Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>
<b>Menu du jour</b>				
Filet mignon de porc au miel ***  Purée de pomme de terre <sup>7</sup> *** Poêlée de poivrons	Filet de hoki <sup>4</sup> *** Sauce à l'aneth <sup>4 - 7</sup> *** Fusilli <sup>105 - 3</sup> *** Chou chinois	Gyros de poulet <sup>10</sup> *** Petit pain maison <sup>101</sup> *** Pommes de terre wedges *** Assortiment de crudités	Oeufs durs à la florentine <sup>101 - 3 - 7</sup> ***  Riz blanc ***	Sauté de boeuf milanaise ***  Spätzle <sup>1 - 101 - 7</sup> *** Carottes Vichy <sup>7</sup>
<b>Dessert et Corbeille de fruits</b>				
Smoothie fraise-banane	Fruits de saison	Fromage blanc à la cassonade <sup>7</sup>	Tarte à la fraise <sup>101 - 3 - 7</sup>	Fruits de saison
<b>Collation</b>				
Baguette au fromage et jus de pommes <sup>101 - 103 - 7 - 9</sup>	Pancake au sirop d'érable <sup>101 - 3 - 7</sup>	Wrap au houmous <sup>101</sup>	Petit pain et pâte à tartiner noisette <sup>101 - 6 - 7 - 802</sup>	Céréales et lait <sup>101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7</sup>

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



# Semaine 24 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 09/06 Férié: Lundi de Pentecôte	Mardi 10/06	Mercredi 11/06	Jeudi 12/06	Vendredi 13/06
<b>Entrée</b>				
	Taboulé à la menthe <sup>101 - 12</sup>	Soupe de tomates	Dip's de légumes Sauce au fromage blanc au curry <sup>7</sup>	Soupe de carottes
<b>Salad'Bar</b>				
	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>
<b>Menu du jour</b>				
	Emincé de boeuf aux oignons ***	Risotto crémeux, petits pois et parmesan <sup>7</sup> ***	Cordon bleu de porc pané <sup>101 - 7</sup> ***	Filet de limande <sup>4</sup> ***
	Gratin dauphinois <sup>7</sup> *** Haricots verts	Salade verte ***	Pommes de terre au four *** Brocolis	Blé façon pilaf <sup>101 - 7</sup> *** Poêlée de légumes
<b>Dessert et Corbeille de fruits</b>				
	Fruits de saison	Pannacotta au caramel <sup>7</sup>	Fruits de saison	Compote de pommes aux spéculoos <sup>101</sup>
<b>Collation</b>				
	Fromage blanc et muesli <sup>101 - 103 - 104 - 6 - 7</sup>	Assortiment de fruits secs et yaourt <sup>7</sup>	Crêpe au sucre <sup>101 - 3 - 7</sup>	Tartine de pain et fromage à pâte dure <sup>101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11</sup>

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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








# Semaine 25 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 16/06	Mardi 17/06	Mercredi 18/06	Jeudi 19/06 Choix des enfants	Vendredi 20/06
<b>Entrée</b>				
Salade de riz au thon <sup>4 - 12</sup>	Potage dubarry <sup>7</sup>	Salade de chou blanc au sésame <sup>11</sup>		Tomate cerise et bille de mozzarella <sup>7</sup>
<b>Salad'Bar</b>				
Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>
<b>Menu du jour</b>				
Saucisse de jeune bovin ***  Purée de pomme de terre <sup>7</sup> *** Chou rouge	Courgette et poivron farçis au blé <sup>101 - 7</sup>  ***  Salade verte	Pavé de saumon <sup>4</sup>  *** Sauce au citron <sup>101 - 4 - 7</sup> *** Semoule de blé <sup>101</sup> *** Haricots jaunes <sup>7</sup>		Mijoté de boeuf aux échalotes ***  Gromperenkichelcher <sup>101 - 3 - 7 - 9</sup> *** Petits pois <sup>7</sup>
<b>Dessert et Corbeille de fruits</b>				
Salade de fruits	Fruits de saison	Fromage blanc à la confiture framboise <sup>7</sup>		Fruits de saison
<b>Collation</b>				
Céréales et lait <sup>101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7</sup>	Baguette au fromage et jus de pommes <sup>101 - 103 - 7 - 9</sup>	Cracotte au maïs, beurre et miel <sup>7</sup>	Galette de riz et pâte au Spéculoos <sup>101 - 6 - 7</sup>	Muffin aux pépites de chocolat <sup>101 - 3 - 7</sup>

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



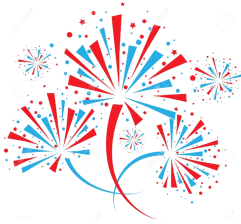


Des repas 100% végétariens



# Semaine 26 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 23/06 Férié: Fête nationale	Mardi 24/06	Mercredi 25/06	Jeudi 26/06	Vendredi 27/06
<b>Entrée</b>				
	Bruschetta de tomates et philadelphia <small>101 - 103 - 7</small>	Olives et feta <sup>7</sup>	Gaspacho andalou	Oeuf mimosa <sup>3 - 10</sup>
<b>Salad'Bar</b>				
	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>
<b>Menu du jour</b>				
	Fricassée de poulet au curry <sup>101 - 7</sup> ***  Quinoa *** Chou-fleur persillé	Dos de colin <sup>4</sup>  *** Sauce nectarine *** Pommes de terre sautées <sup>7</sup> *** Brocolis	Pizza margherita <sup>101 - 7</sup>  ***  Salade verte	Spare Ribs *** Sauce barbecue <sup>10 - 12</sup> *** Pommes de terre sautées au romarin <sup>7</sup> *** Épis de maïs grillé <sup>7</sup>
<b>Dessert et Corbeille de fruits</b>				
	Glace Rocket	Yaourt à boire <sup>7</sup>	Fruits de saison	Smoothie aux fruits
<b>Collation</b>				
	Fromage blanc et muesli <sup>101 - 103 - 104 - 6 - 7</sup>	Compote de fruits et galette de riz <sup>6</sup>	Energy ball <sup>101 - 103 - 104 - 105 - 801 - 802 - 11</sup>	Wrap au fromage et concombre <sup>101 - 7</sup>

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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