





Menu de la semaine 22 Maison Relais Koerich



LUNDI 30 mai 2022	MARDI 31 mai 2022	MERCREDI 1 juin 2022	JEUDI 2 juin 2022	VENDREDI 3 juin 2022
Assortiment de crudités <small>vinaigrette: 3-10-12 ***</small> Filet de saumon à l'aneth  <small>4-7-9 ***</small> Pommes de terre vapeur <small>12 ***</small> Brocolis <small>- ***</small> Gateau chocolat <small>1(blé)-3-6-7</small>	Œuf dur à la mayonnaise <small>3-10 ***</small> Cuisse de poulet rôti <small>1(blé, orge)-7</small> Riz safrané <small>- ***</small> Haricots verts <small>- ***</small> Yaourt aux fruits <small>7</small>	Soupe de tomates <small>12 ***</small> Émincé de bœuf au paprika <small>1(blé, orge)-7 ***</small> Spätzle <small>1(blé)-3-7 ***</small> Poêlée de poivrons <small>- ***</small> Fruit de saison <small>-</small>	Salade de betteraves <small>10-12</small> Sauté de veau aux olives <small>1(blé)-9</small> Quinoa <small>-</small> Carottes aux herbes <small>-</small> Fromage blanc miel <small>7</small>	Soupe de légumes <small>9-12 ***</small>  Tortellini aux 4 fromages Sauce napolitaine Emmental râpé <small>1(blé)-3-7 ***</small> Salade verte et vinaigrette <small>vinaigrette: 3-10-12 ***</small> Fruit de saison <small>-</small>

Collation				
Smoothie fruits frais <small>-</small>	Fruit de saison <small>-</small>	Compote de fruits et galette de riz <small>-</small>	Petit pain complet et lyoner <small>1(blé, seigle, avoine, orge)-11</small>	Riz au lait <small>7</small>

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 23 Maison Relais Koerich



LUNDI 6 juin 2022	MARDI 7 juin 2022	MERCREDI 8 juin 2022	JEUDI 9 juin 2022	VENDREDI 10 juin 2022
<p>Férialé</p> <p>-</p> <p>Pentecôte</p> 	<p>Soupe de courgettes</p> <p>12 ***</p> <p>Filet de lieu sauce safran</p> <p>1 (blé)-4-7 ***</p> <p>Pâtes</p> <p>1 (blé) ***</p> <p>Poêlée de légumes frais</p> <p>9 ***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>-</p>	<p>Salade grecque</p> <p>7-12 ***</p> <p>Dahl lentilles au lait de coco</p> <p>- ***</p> <p>Riz</p> <p>- ***</p> <p>Jardinière légumes</p> <p>9 ***</p> <p>Cake vanille pepites chocolat</p> <p>1 (blé)-3-6-7</p>	<p>Taboulé</p> <p>1 (blé)-12 ***</p> <p>Emincée de poulet tandoori</p> <p>1 (blé)-7 ***</p> <p>Boulgour</p> <p>1 (blé) ***</p> <p>Chou-fleur</p> <p>- ***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>-</p>	<p>Salade César végétarienne</p> <p>1 (blé)-3-7-10-12 ***</p> <p>Ragoût de porc à l'estragon</p> <p>1 (vié) ***</p> <p>Purée de carottes et pommes de terre</p> <p>7-12 ***</p> <p>Petits pois</p> <p>- ***</p> <p>Compote pommes - poires</p> <p>-</p>

Collation				
<p>Wraps de poulet curry</p> <p>1 (blé)-3-7</p>	<p>Salade de fruits</p> <p>-</p>	<p>Grissini au fromage frais aux herbes</p> <p>1 (blé)-7</p>	<p>Céréales et lait</p> <p>1 (blé, orge)-6-7-8 (noisettes)</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 24 Maison Relais Koerich



LUNDI 13 juin 2022	MARDI 14 juin 2022	MERCREDI 15 juin 2022	JEUDI 16 juin 2022	VENDREDI 17 juin 2022
Poivrons grillés -	Tomates - Mozzarella 7 ***	Bouillon de légumes vermicelles 1(blé)-9 ***	Assortiment de crudités 9 - vinaigrette: 3-10-12 ***	Soupe de légumes 9-12 ***
Paleron de bœuf et son jus 1(blé)	Filet de cabillaud sauce provençale  4	Escalope de volaille panée sauce tomate 1(blé)-3-9 ***	 Omelette aux herbes fraîches 3-7 ***	Spirelli sauce carbonara 1(blé)-3-7 ***
Pommes de terre nature 12	Macaroni 1(blé) ***	Riz - ***	Pommes de terre sautées 12 ***	Salade verte et vinaigrette vinaigrette: 3-10-12 ***
Carottes et navets façon pot au feu -	Épinards à la crème 1(blé)-7 ***	Aubergines sautées - ***	Petits pois ***	Yaourt aux fruits 7
Compote de fruits de saison -	Fromage blanc à la purée de fruits 7	Fruit de saison -	Tartelettes chocolat 1(blé)-3-6-7	

Collation				
Yaourt à la cassonade 7	Salade de fruits -	Flan pâtissier vanille 1(blé)-3-7	Compote poire-pêche -	Cracottes à la confiture 1 (blé, seigle)-7

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

LUNDI 20 juin 2022	MARDI 21 juin 2022	MERCREDI 22 juin 2022	JEUDI 23 juin 2022	VENDREDI 24 juin 2022
<p>Assortiment de crudités</p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p>Pilons de poulet</p> <p>7-9 ***</p> <p>Semoule</p> <p>1(blé) ***</p> <p>Légumes couscous</p> <p>9 ***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>-</p>	<p>Menu choisi par les enfants</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>9-12 ***</p> <p>Filet de lieu sauce citron </p> <p>1(blé)-4</p> <p>Riz complet</p> <p>-</p> <p>Tomates provençales</p> <p>1(blé) ***</p> <p>Fromage blanc au miel</p> <p>7</p>	<p>Férialé</p> <p>-</p> <p>Fête nationale luxembourgeoise</p>	<p>Melon au jambon</p> <p>- ***</p> <p>Grillwurst sauce moutarde</p> <p>1(blé)-7-9-10 ***</p> <p>Pommes de terre Wedges</p> <p>12 ***</p> <p>Haricots verts</p> <p>- ***</p> <p>Fruits frais</p> <p>-</p>

Collation				
Tartines au jambon de dinde	Fruit de saison	Compote de poires		Yaourt aux fruits
1(blé)	-	-		7

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 »



Menu de la semaine 26 Maison Relais Koerich



LUNDI 27 juin 2022	MARDI 28 juin 2022	MERCREDI 29 juin 2022	JEUDI 30 juin 2022	VENDREDI 1 juillet 2022
Salade de maïs et haricots rouges vinaigrette: 3-10-12 ***	Salades de fèves 12 ***	Soupe de légumes 9-12 ***	Assortiment de crudités vinaigrette: 3-10-12 ***	Œuf dur à la mayonnaise 3-10-12 ***
Émincé de veau aux herbes 1(blé)-7-9 ***	Judd - ***	 Lasagne végétarienne au quorn 1(blé)-3-7 ***	Cordon bleu de dinde 1(blé) -3-6-7 ***	 Filet de saumon grillé 4 ***
Boulgour 1(blé) ***	Purée de pommes de terre 7-12 ***	Salade verte et vinaigrette vinaigrette: 3-10-12 ***	Riz - ***	Fusilli tricolores 1(blé) ***
Julienne de légumes 9 ***	Brocolis aux échalotes - ***	Yaourt au sucre 7	Carottes au cumin - ***	Ratatouille - ***
Fruit de saison -	Tiramisu 1(blé)-3-7		Fruit de saison -	Soupe de melon citron -

COLLATION

Yaourt au coulis de fruits

7

Salade de fruits

-

Compote de fruits

-

Fromage blanc coulis de fruit

-

Tartines au salami de dinde

1(blé)

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 27 Maison Relais Koerich



LUNDI 4 juillet 2022	MARDI 5 juillet 2022	MERCREDI 6 juillet 2022	JEUDI 7 juillet 2022	VENDREDI 8 juillet 2022
Assortiment de crudités vinaigrette: 3-10-12 *** Roti de veau jus brun 1(blé) *** Spätzles 1(blé)-3 *** Chou-fleur - *** Yaourt au miel 7	Salade de carottes 3-10-12 *** Gratin de poisson 1(blé)-4-7 Blé 1(blé) *** Brocolis - *** Fruits frais -	Soupe de tomates au basilic 7-12 *** Fusilli complètes sauce 4 fromages 1(blé)-7 *** Salade verte et vinaigrette vinaigrette: 3-10-12 *** Compote pommes - abricots -	Dip's de légumes fromage blanc 7 *** Sauté de porc sauce aigre douce 1(blé)-12 *** Nouilles chinoises 1(blé)-3 *** Poêlée de légumes chinois 6 *** Fruits frais	Wraps au thon 1(blé)-3-10-12 *** Brochette boeuf mariné 1(blé)-7-9 *** Pommes de terre grenailles 12 *** Petits pois et carottes - *** Choux à la crème pâtissière 1(blé)-3-7

COLLATION				
Petit pain complet et fromage 1(blé,seigle,avoine,orge)-7-11	Smoothie aux fruits de saison -	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Galette de riz au chocolat et jus de fruits frais 6-7	Yaourt aux fruits 7

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 28 Maison Relais Koerich



LUNDI 11 juillet 2022	MARDI 12 juillet 2022	MERCREDI 13 juillet 2022	JEUDI 14 juillet 2022	VENDREDI 15 juillet 2022
Concombre sauce au fromage blanc  7 ***	Tomates - mozzarella 7 ***	Assortiment de crudités vinaigrette: 3-10-12 ***	Potage de maïs 7-12 ***	Gaspacho de tomates - ***
Filet de poisson grillé sauce cocktail  3-4-10-12 ***	Emincé de dinde aux champignons 1(blé)-7 ***	Boulettes bœuf-porc maison sauce brune 1(blé)-7 ***	 Cannelloni Ricotta - Épinards	Escalope de veau sauce légère au poivre 1(blé)-7 ***
Orecchiette 1(blé) ***	Ecrasé de pommes de terre 12 ***	Boulgour 1(blé) ***	Crudités et vinaigrette 1(blé)-3-7 ***	Riz complet - ***
Légumes du soleil - ***	Haricots verts - ***	Carottes braisées - ***	Fromage blanc aux fraises vinaigrette: 3-10-12 ***	Flageolets - ***
Glace 1(blé, orge)-5-6-7	Yaourt aux fruits 7	Fruit de saison -	Fruit de saison 7	Fruit de saison -

COLLATION				
Fruit de saison -	Compote -	Crème dessert pralinée 1(blé)-3-7-8(amandes, noisettes)	Fruit de saison -	Tartines à la confiture 1(blé)

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 29 Maison Relais Koerich



LUNDI 18 juillet 2022	MARDI 19 juillet 2022	MERCREDI 20 juillet 2022	JEUDI 21 juillet 2022	VENDREDI 22 juillet 2022
Céleri rémoulade 3-10-12 ***	Salade verte et fromage de chèvre 3-7-10-12 ***	Soupe de carottes et curcuma - ***		Assortiment de crudités vinaigrette: 3-10-12 ***
Cuisse de poulet façon basquaise - ***	Pavé de poisson grillé Sauce au curry 1(blé)-4-7 ***	Chili végétarien tofu 1(blé)-6 ***	Menu choisi par les enfants	Sauté de veau Marengo 1(blé)
Pommes de terre persillées 12 ***	Semoule 1(blé) ***	Riz - ***		Quinoa - ***
Poivrons mixtes - ***	Brocolis - ***	Légumes pour chili 10 ***		Poêlée de légumes 9 ***
Fruit de saison -	Tarte aux abricots 1(blé)-3-7	Yaourt au coulis de fruits rouges 7		Salade de fruits -

COLLATION

Fromage blanc au muesli 1(avoine, blé, orge)-7	Fruit de saison -	Compote de fruits -	Smoothie de fruits de saison -	Crème vanille 1(blé)-3-7
--	-----------------------------	-------------------------------	--	------------------------------------

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