





# Menu de la semaine 30 Maison Relais Koerich



LUNDI 25 juillet 2022	MARDI 26 juillet 2022	MERCREDI 27 juillet 2022	JEUDI 28 juillet 2022	VENDREDI 29 juillet 2022
<b>Salade Coleslaw</b> 3-10-12 ***	<b>Potage Dubarry</b> 12 ***	<b>Assortiment de crudités</b> vinaigrette: 3-10-12 ***	<b>Salade de pommes de terre</b> 12 ***	<b>Potage de carottes au lait de coco</b> - ***
<b>Brochette de dinde marinée, sauce salsa maison</b> 1(blé)-10 ***	<b>Palette à la diable</b> 10-12 ***	<b>Émincé de veau, sauce brune aux champignons</b> 1(blé) ***	<b>Filet de cabillaud beurre citron/ciboulette</b> 4-7 ***	 <b>Pizza végétarienne</b> 
<b>Quinoa</b> - ***	<b>Pommes de terre sautées</b> - ***	<b>Pipe rigate</b> 1(blé) ***	<b>Riz complet</b> - ***	1(blé)-7 ***
<b>Duo de courgettes</b> - ***	<b>Roquette et vinaigrette</b> vinaigrette: 3-10-12 ***	<b>Carottes vichy</b> 7 ***	<b>Fenouil</b> - ***	<b>Crudités et vinaigrette</b> vinaigrette: 3-10-12 ***
<b>Compote pommes - framboise</b> -	<b>Fruit de saison</b> -	<b>Glace et sorbet</b> 7	<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Fruit de saison</b> -

COLLATION				
<b>Muesli et lait</b> 7	<b>Fromage blanc au coulis de fruits</b> 7	<b>Fruits découpés</b> -	<b>Tartines et salami</b> 1(blé)-3-7-9-10	<b>Brioche et confiture</b> 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

# Menu de la semaine 31 Maison Relais Koerich



LUNDI 1 août 2022	MARDI 2 août 2022	MERCREDI 3 août 2022	JEUDI 4 août 2022	VENDREDI 5 août 2022
<b>Quiche aux légumes du soleil</b>  1(blé)-3-7 ***	<b>Assortiment de crudités</b>  vinaigrette: 3-10-12 *** 	<b>Melon - jambon</b>  - ***	<b>Soupe de légumes</b>  9-12 ***	<b>Salade verte, tomates cerises, maïs, croûtons, dés de fromage</b>  1(blé)-7 + vinaigrette: 3-10-12 ***
<b>Rôti de veau</b>  1(blé) ***	 <b>Omelette aux pommes de terre et emmental</b>	<b>Émincé de dinde au paprika</b>  1(blé) ***	<b>Fish stick sauce rémoulade</b>   fish sticks: 1(blé)-4-7 sauce: 3-10-12 ***	<b>Filet mignon de porc au miel</b>  1(blé) ***
<b>Boulgour</b>  1(blé) ***	<b>Poêlée de légumes</b>  3-7-12 ***	<b>Spaghettis</b>  1(blé) ***	<b>Riz complet</b>  - ***	<b>Pommes de terre grenailles</b>  12 ***
<b>Carottes braisées</b>  - ***	<b>Fromage blanc au coulis de fruits</b>  9 ***	<b>Trio de poivrons</b>  - ***	<b>Haricots verts</b>  - ***	<b>Chou romanesco</b>  - ***
<b>Fruit de saison</b>  -	<b>Fromage blanc au coulis de fruits</b>  7	<b>Crème straciatella</b>  3-6-7	<b>Fruit de saison</b>  -	<b>Smoothie de fruits de saison</b>  -

## COLLATION

<b>Yaourt au miel</b>  7	<b>Fruit de saison</b>  -	<b>Compote de fruits</b>  -	<b>Tartines au kiri et jambon de dinde</b>  1(blé)-7	<b>Cake au chocolat</b>  1(blé)-3-6-7
--------------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	--	---

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 32 Maison Relais Koerich



LUNDI 8 août 2022	MARDI 9 août 2022	MERCREDI 10 août 2022	JEUDI 11 août 2022	VENDREDI 12 août 2022
<p><b>Salade Waldorf</b></p> <p>3-8(noix)-9-10-12 ***</p> <p><b>Filet de saumon grillé</b></p> <p>4 ***</p> <p><b>Riz</b></p> <p>- ***</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>- ***</p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p>-</p>	<p><b>Assortiment de crudités</b></p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Ragoût de veau aux olives</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Mélange de trois céréales</b> (quinoa, boulgour, semoule)</p> <p>1(blé) ***</p> <p><b>Brocolis aux echalottes</b></p> <p>- ***</p> <p><b>Panna Cotta au coulis de caramel</b></p> <p>7</p>	<p><b>Soupe de légumes</b></p> <p>9-12 ***</p> <p><b>Gyros de volaille sauce blanche</b> <b>Pain pita</b></p> <p>Gyros : 1(blé) / pain: 1(blé) -12 / sauce: 7 ***</p> <p><b>Pommes de terre sautées</b></p> <p>12 ***</p> <p><b>Garniture:</b> Iceberg, oignons et tomate</p> <p>- ***</p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p>-</p>	<p><b>Dip's de légumes sauce cocktail</b></p> <p>3-10-12 ***</p> <p><b>Boulettes de bœuf à la sauce tomate</b></p> <p>1(blé)-3 ***</p> <p><b>Pâtes complètes</b></p> <p>1(blé) ***</p> <p><b>Petits pois</b></p> <p>- ***</p> <p><b>Yaourt aux fruits</b></p> <p>7</p>	<p><b>Salade composée</b> (salade verte, œufs, tomates, croûtons, mozzarella)</p> <p>1(blé)-3-7 + vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Risotto crémeux aux champignons des bois</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Salade verte et vinaigrette</b></p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p>-</p>

COLLATION				
<b>Fromage blanc au muesli</b>	<b>Fruits découpés</b>	<b>Tartines à la confiture</b>	<b>Cake banane</b>	<b>Compote de fruits de saison</b>
7	-	1(blé)	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

LUNDI 15 août 2022	MARDI 16 août 2022	MERCREDI 17 août 2022	JEUDI 18 août 2022	VENDREDI 19 août 2022
<p><b>Assomption</b></p>	<p><b>Soupe de brocolis</b></p> <p>12 ***</p>	<p><b>Assortiment de crudités</b></p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p>	<p><b>Menu choisi par les enfants</b></p>	<p><b>Potage de poireaux</b></p> <p>12 ***</p>
	<p><b>Escalope de poulet au curry et au lait de coco</b></p> <p>1(blé)</p>	<p><b>Sandwich chaud au bifana de bœuf</b></p> <p>1(blé)-10 ***</p>		<p><b>Spaghettis sauce napolitaine</b></p> <p>VEGE </p>
	<p><b>Pommes de terre</b></p> <p>12 ***</p>	<p><b>Crudités</b> (tomates, salade, carottes rapées)</p> <p>- ***</p>		<p><b>Fromage</b></p> <p>1(blé)-fromage : 7 ***</p>
	<p><b>Petits pois - carottes</b></p> <p>- ***</p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>-</p>		<p><b>Crudités et vinaigrette</b></p> <p>9 - vinaigrette: 3-10-12 ***</p>
	<p><b>Yaourt</b></p> <p>7</p>			<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>-</p>

COLLATION													
	<b>Compote de fruits et galettes riz</b>				<b>Tartine et fromage en tranches</b>				<b>Smoothie myrtilles</b>			<b>Fromage blanc stracciatella</b>	
	-				1(blé)-7				-			6-7	
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 34 Maison Relais Koerich



LUNDI 22 août 2022	MARDI 23 août 2022	MERCREDI 24 août 2022	JEUDI 25 août 2022	VENDREDI 26 août 2022
<b>Wraps fromage frais et légumes du soleil</b> 1(blé)-7 ***	<b>Potage de chou-fleur</b> 12 ***	<b>Salade de carottes ciboulette</b> 3-10-12 ***	<b>Crudités variées</b> 3-10-12 ***	<b>Bouillon de légumes</b> - ***
<b>Curry de lentilles</b> 1(blé)	<b>Cheesburger</b> (Ketchup, mayonnaise, moutarde) 1(blé)-3-7-10-12	<b>Cabillaud grillé au beurre maître d'hôtel</b> 4-7	<b>Escalope de dinde Sauce méditerranéenne</b> -	<b>Sauté de veau marenco</b> 1(blé)
<b>Riz</b> -	<b>Pommes de terre Wedges</b> -	<b>Blé</b> 1(blé)	<b>Pommes de terre</b> 12	<b>Pâtes complètes</b> 1(blé)
<b>Jardinière de légumes</b> - ***	<b>Crudités pour burger</b> (tomate, cornichon oignons) vinaigrette : 3-10-12 ***	<b>Tomates au four</b> - ***	<b>Petits-pois aux oignons</b> - ***	<b>Flageolets</b> - ***
<b>Fruit de saison</b> -	<b>Smoothie aux fruits</b> -	<b>Fromage blanc aux fruits rouges</b> 7	<b>Fruit de saison</b> -	<b>Milkshake aux myrtilles</b> 7

COLLATION				
<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Sandwich au poulet curry</b> 1(blé)-3-10-12	<b>Compote de fruits et galettes de maïs</b> -	<b>Cake aux olives et feta</b> 1(blé)-3-7	<b>Salade de fruits</b> -

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 35 Maison Relais Koerich



LUNDI 29 août 2022	MARDI 30 août 2022	MERCREDI 31 août 2022	JEUDI 1 septembre 2022	VENREDI 2 septembre 2022
<b>Soupe de courgettes</b> 12 ***	<b>Mais, tomates, lollo verte et vinaigrette</b> vinaigrette : 3-10-12 ***	<b>Soupe de légumes</b> 12 ***	<b>Melon et jambon</b> - ***	<b>Assortiment de crudités et vinaigrette</b> vinaigrette : 3-10-12 ***
<b>Pilons de poulet</b> -	<b>Côte de porc Sauce charcutiere</b> 1(blé)-10	<b>Roulade de bœuf et son jus brun</b> 1(blé)	<b>Filet de poisson et sa sauce</b>  1(blé)-4-7	<b>Omelette au fromage</b> 3-7
<b>Quinoa</b> -	<b>Pâtes 3 couleurs</b> 1(blé)	<b>Blé томатé</b> 1(blé)-9	<b>Riz créole</b> -	<b>Pommes de terre au four</b> 12
<b>Tian de légumes</b> (tomates, courgettes, aubergine) - ***	<b>Chou-fleur persillé</b> - ***	<b>Salade / crudités et vinaigrette</b> vinaigrette : 3-10-12 ***	<b>Haricots verts</b> - ***	<b>Jardinière de légumes</b> 9 ***
<b>Fruit de saison</b> -	<b>Crème au caramel</b> 3-7	<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Fruit de saison</b> -	<b>Glace</b> 7

## Collations

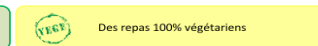
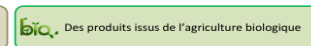
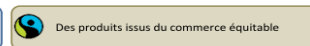
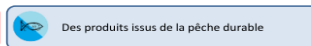
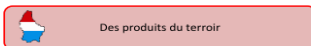
<b>Tartines au fromage</b> 1(blé)-7	<b>Smoothie aux fruits</b> -	<b>Fruit de saison</b> -	<b>Cracottes au Speculoos®</b> 1(blé)-6-7	<b>Plateau de fruits</b> -
--	---------------------------------	-----------------------------	--	-------------------------------

## 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 36 Maison Relais Koerich



LUNDI 5 septembre 2022	MARDI 6 septembre 2022	MERCREDI 7 septembre 2022	JEUDI 8 septembre 2022	VENDREDI 9 septembre 2022
<b>Gaspacho</b> - ***	<b>Feuilleté au fromage</b> 1(blé)-3-7 ***	<b>Salade de maïs et cornichons</b> 3-10-12 ***	<b>Soupe de potimarron</b> - ***	<b>Soupe à la tomate</b> 12 ***
<b>Filet de cabillaud Sauce vierge</b>  1(blé)-4	<b>Ragoût de bœuf paysan</b> 1(blé)	<b>Emincé de poulet à la Zurichoise</b> 1(blé)-7	<b>Emicé de veau au soja</b> 6	<b>Tortellini aux épinards Sauce tomate</b> 
<b>Boulgour</b> 1(blé)	<b>Pommes de terre lyonnaise</b> 12	<b>Riz</b> -	<b>Spätzle</b> 1(blé)-7	<b>Salade de tomates et concombre</b> 1(blé)-3-7-9
<b>Brocoli à l'ail</b> - ***	<b>Haricots jaunes</b> - ***	<b>Poêlée de légumes</b> - ***	<b>Légumes asiatiques</b> 6 ***	<b>Crème dessert au chocolat</b> 3-10-12 ***
<b>Fruit de saison</b> -	<b>Génoise fraises et chantilly</b> 1(blé)-3-7	<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Fruit de saison</b> -	

COLLATION				
<b>Fromage blanc au muesli</b> 7	<b>Plateau de fruits</b> -	<b>Céréales et lait</b> 1(blé,orge)-6-7-8(noisettes)	<b>Tartines de pain au miel</b> 1(blé)	<b>Baguette aux céréales et salami de dinde</b> 1(avoine, blé, orge, seigle)-11

## 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 37 Maison Relais Koerich



LUNDI 12 septembre 2022	MARDI 13 septembre 2022	MERCREDI 14 septembre 2022	JEUDI 15 septembre 2022	VENDREDI 16 septembre 2022
<b>Assortiment de crudités et vinaigrette</b> vinaigrette : 3-10-12 ***	<b>Menu choisi par les enfants</b>	<b>Salade verte, fromage de chèvre et noix</b> 3-7-8 (noix)-10-12 ***	<b>Soupe de légumes</b> 9-12 ***	<b>Soupe de poireaux</b> 9-12 ***
<b>Cuisse de poulet grillée</b> -		<b>Dos de poisson</b>  <b>Sauce de légumes</b> 4-7	<b>Boulette bœuf/porc Sauce brune</b> 1(blé)-3	 <b>Kniddelen gratinés aux petits légumes</b>
<b>Blé aux épices</b> 1(blé)		<b>Pâtes complètes</b> 1(blé)	<b>Quinoa</b> -	
<b>Ratatouille</b> - ***		<b>Petits pois</b> - ***	<b>Carottes persillées</b> - ***	<b>Salade verte</b> vinaigrette: 3-10-12 ***
<b>Fruit de saison</b> -		<b>Fromage blanc Stracciatella</b> 6-7	<b>Soupe de melon au citron</b> -	<b>Yaourt au coulis de fruits</b> 7

COLLATION				
<b>Tartines de pain au fromage</b> 1(blé)-7	<b>Compote de fruits</b> -	<b>Fruits découpés</b> -	<b>Muesli et lait</b> 7	<b>Smoothie aux fruits</b> -

## 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