





Menu de la semaine 38 Maison Relais Koerich



LUNDI 19 septembre 2022	MARDI 20 septembre 2022	MERCREDI 21 septembre 2022	JEUDI 22 septembre 2022	VENDREDI 23 septembre 2022
Potage de carottes au lait de coco - ***	Assortiment de crudités et vinaigrette 3-10-12 ***	Salade d'endives 3-10-12 ***	Potage Dubarry 7-9 ***	Salade de concombre au yaourt 7-12 ***
Lasagne bolognaise pur bœuf 1(blé)-7-9 ***	Escalope de dinde Sauce curry 1(blé,orge)-7-9 ***	 Filet de colin 4 ***	Omelette aux herbes fraîches  3-7 ***	Sauté de veau Marengo 1(blé,orge) ***
Salade verte et vinaigrette 3-10-12 ***	Pommes de terre persillées 7 ***	Riz - ***	Gratin de pommes de terre 7-12 ***	Pâtes complètes 1(blé) ***
Fruits frais de saison - ***	Chou-fleur - ***	Tomates au four - ***	Brocolis - ***	Flageolets - ***
	Smoothie aux fruits de saison - ***	Glace vanille 7 ***	Fruits frais de saison - ***	Assortiment de fruits secs et yaourt 7-12 ***

COLLATION

Fromage blanc Stracciatella 6-7	Cracottes et fromage 1(blé,seigle)-7	Fruits frais de saison -	Tartines au miel 1(avoine,blé,orge,seigle)-7-11	Céréales et lait 1(avoine,blé,orge)-6-7-8(noisettes)
---	--	------------------------------------	---	--

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 39 Maison Relais Koerich



LUNDI 26 septembre 2022	MARDI 27 septembre 2022	MERCREDI 28 septembre 2022	JEUDI 29 septembre 2022	VENDREDI 30 septembre 2022
Soupe de courgettes à la vache qui rit 7-9-12 ***	Céleri rémoulade 3-7-9-10-12 ***	Bouillon de légumes aux vermicelles 1(blé)-9 ***	Menu choisi par les enfants	Soupe de légumes 9-12 ***
 Filet de saumon à la crème d'aneth 4-7-9 ***	Sauté de porc à l'estragon 1(blé, orge) ***	Bœuf bouilli 9 ***		Mijoté de lentilles coco-curry 
Riz basmati - ***	Farfalle tricolores 1(blé) ***	Blé томатé 1(blé) ***		- ***
Chou romanesco - ***	Petits-pois 7 ***	Haricots verts - ***		Poêlée de légumes 7-9 ***
Fruits frais de saison -	Riz au lait 7	Fruits frais de saison -		Yaourt à la cerise 7

COLLATION

Fromage blanc et muesli 1(blé,orge,avoine)-7	Grissini et tapenade d'olives et tomate 1(blé)	Tartines de pain et pâte à tartiner au chocolat 1(avoine, blé,orge, seigle)-6-7-8(noisettes)	Fruits frais de saison -	Compote de fruits et galette de maïs -		
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 40 Maison Relais Koerich



LUNDI 3 octobre 2022	MARDI 4 octobre 2022	MERCREDI 5 octobre 2022	JEUDI 6 octobre 2022	VENDREDI 7 octobre 2022
Soupe de brocolis 9 ***	Salade Coleslaw 3-7-10-12 ***	Salade de betteraves 3-12 ***	Crème de petits-pois et menthe 7-9-12 ***	Assortiment de crudités et vinaigrette 3-10-12 ***
Filet de cabillaud aux petits légumes 1(blé)-4-7-9 ***	Ragoût de bœuf forestier 1(blé, orge)-7	Emincé de poulet à la Zurichoise 7-9-12 ***	 Poêlée de tofu Sauce tomate 1(blé)-6 ***	Duo de saucisses grillées Mayonnaise - Ketchup - Moutarde 3-9-10-12 ***
Macaroni 1(blé) ***	Let'z frites - ***	Pommes de terre 12 ***	Semoule de blé 1(blé) ***	Purée de pommes de terre 7-12 ***
Yaourt à boire 7	Haricots jaunes 7 ***	Poêlée de légumes 9 ***	Poêlée de poivrons frais - ***	Carottes persillées 7 ***
	Fruits frais de saison -	Cake à l'orange 1(blé)-3-7	Fruits frais de saison -	Panna-Cotta 7

COLLATION

Salade de fruits -	Petits pains au fromage frais et ciboulette 1(blé)-7	Céréales et lait 1(avoine,blé,orge)-6-7-8(noisettes)	Fromage blanc à la confiture de fraise 7	Tartines de pain et houmous 1(avoine, blé,orge,seigle)-7
---------------------------	---	---	---	---

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Cœufs	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 41 Maison Relais Koerich



LUNDI 10 octobre 2022	MARDI 11 octobre 2022	MERCREDI 12 octobre 2022	JEUDI 13 octobre 2022	VENDREDI 14 octobre 2022
Velouté de fenouil 7-9 ***	Salade de chou chinois 3-10-12 *** 	Potage de topinambour 12 ***	Dip's de légumes Sauce fromage blanc aux herbes 7 ***	Soupe de céleri 9-12 ***
Escalope de dinde - ***	Dos de colin Sauce aux crevettes 2-4-7 ***	Mignon de porc - ***	Crêpes farcies au fromage 	Rôti de bœuf Sauce béarnaise 7 ***
Gnocchi de pommes de terre 1(blé) ***	Coquillettes 1(blé) ***	Riz basmati complet - ***	Salade verte et crudités Vinaigrette 3-12 ***	Pommes de terre sautées au romarin 7-12 ***
Courgettes - ***	Jardinière de légumes - ***	Chou-fleur persillé - ***	Compote de poires - ***	Brunoise de légumes - ***
Fruits frais de saison - ***	Yaourt aux fruits des bois 7 ***	Tiramisu 1(blé)-3-7 ***		Fruit frais de saison - ***

COLLATION																			
Galettes de riz au chocolat et jus de pommes 7			Bruschetta de tomates et Philadelphia® 1(blé)-7			Petits pains à la confiture 1(blé)			Fromage blanc et muesli 1(blé,orge,avoine)-7			Biscuits sablés à la cannelle 1(blé)-3-7							
1	Céréales contenant du gluten	3	4	Œufs	5	6	Arachides	7	8	Lait et lactose	9	10	Céleri	11	12	Graines de sésame	13	14	Lupin
2	Crustacés	4	5	Poissons	6	7	Soja	8	9	Fruits à coque	10	11	Moutarde	12	13	Anhydride sulfureux	14	15	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 Maison Relais Koerich



LUNDI 17 octobre 2022	MARDI 18 octobre 2022	MERCREDI 19 octobre 2022	JEUDI 20 octobre 2022	VENDREDI 21 octobre 2022
Assortiment de crudités et vinaigrette 3-10-12 ***	Soupe à l'oignon, croûtons et fromage 1(blé)-7-9 ***	Salade verte, fromage de chèvre et noix 3-7-8(noix)-10-12 ***	Bouneschlupp 9-12 ***	Potage de panais 9-12 ***
Aiguillette de bœuf Sauce brune 1(ble,orge)	Risotto aux champignons  7-9	Bouchée à la reine 1(blé)-7	Rôti de porc et son jus 1(blé)	 Filet de Skrei 4
Blé aux épices 1(blé)	Salade verte et crudités Vinaigrette 3-12 ***	Riz -	Pâtes 1(blé)	Pommes de terre à l'anglaise 7-12
Fondue de poireaux à la crème 7 ***	Fruits frais de saison -	Carottes braisées 7 ***	Choux de Bruxelles 7 ***	Ratatouille - ***
Yaourt à la vanille 7		Mousse au chocolat 3-7	Salade de fruits -	Milkshake aux fruits 7

COLLATION				
Cracottes® et miel 1(blé,seigle)-7	Céréales et lait 1(avoine,blé,orge)-6-7-8(noisettes)	Fromage blanc aux fruits 7	Pain au lait et jus d'orange 1(blé)-3-7	Baguette au fromage en tranches 1(avoine,blé,orge,seigle)-7-11

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 43 Maison Relais Koerich



LUNDI 24 octobre 2022	MARDI 25 octobre 2022	MERCREDI 26 octobre 2022	JEUDI 27 octobre 2022	VENDREDI 28 octobre 2022
Méli-Mélo de légumes crus de saison 3-10-12 ***	Potage de butternut 7-9-12 ***	Salade grecque 3-7-12 ***	Soupe de légumes 9-12 ***	Menu choisi par les enfants
Emincé de bœuf aux olives 1(blé,orge)	Fish-stick maison Sauce rémoulade  1(blé)-3-4-6-10-12	Escalope de poulet -	Omelette aux légumes  3-7	
Pommes de terre à la suédoise -	Riz basmati -	Tagliatelles 1(blé)	Pommes de terre wedges 12	
Champignons sautés à l'ail et persil - ***	Haricots verts - ***	Petis-pois à la française 7 ***	Brocolis aux amandes 7-8(amandes) ***	
Fruits frais de saison -	Yaourt au sucre 7	Cake marbré 1(blé)-3-7	Fruits frais de saison -	

Collations				
Brioche et confiture 1(blé)-3-7	Wraps et houmous 1(blé)-7	Fromage blanc et muesli 1(blé,orge,avoine)-7	Tartines de pain et pâte à tartiner au Speculoos® 1(avoine, blé,orge,seigle)-6-7	Salade de fruits -

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 44 Maison Relais Koerich



LUNDI 31 octobre 2022	MARDI 1 novembre 2022	MERCREDI 2 novembre 2022	JEUDI 3 novembre 2022	VENDREDI 4 novembre 2022
<p>Soupe de potiron</p> <p>7-9-10-12 ***</p> <p> Tortellini ricotta - épinards Sauce napolitaine</p> <p>1(blé)-3-6-7-9</p> <p>Salade verte et crudités Vinaigrette</p> <p>3-12 ***</p> <p>Fruits frais de saison</p> <p>-</p>	<p align="center">Férialé</p> <p align="center">-</p> <p align="center">Toussaint</p>	<p>Potage Dubarry</p> <p>7-9 ***</p> <p>Poulet au curry</p> <p>1(blé)</p> <p>Polenta</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>9 ***</p> <p>Fruits frais de saison</p> <p>-</p>	<p>Salade de courgettes et betteraves</p> <p>3-12 ***</p> <p>Steak haché de bœuf et son jus brun</p> <p>1(blé)</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>7-12</p> <p>Petits-pois et carottes</p> <p>7 ***</p> <p>Yaourt poire - banane</p> <p>7</p>	<p>Assortiment de crudités et vinaigrette</p> <p>3-10-12 ***</p> <p>Brochette de colin </p> <p>4</p> <p>Boulgour</p> <p>1(blé)</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>7 ***</p> <p>Crumble aux pommes</p> <p>1(blé)-7</p>

COLLATION				
<p>Céréales et lait</p> <p>1(avoine,blé,orge)-6-7-8(noisettes)</p>		<p>Tartines de pain au fromage et dés de légumes</p> <p>1(avoine, blé,orge,seigle)-7</p>	<p>Compote de fruits et galettes de maïs</p> <p>-</p>	<p>Smoothie aux fruits de saison</p> <p>-</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 45 Maison Relais Koerich



LUNDI 7 novembre 2022	MARDI 8 novembre 2022	MERCREDI 9 novembre 2022	JEUDI 10 novembre 2022	VENDREDI 11 novembre 2022
Potage Saint Germain (pois cassés) - ***	Assortiment de crudités - ***	Tomates cerises et billes de mozzarella 7 ***	Soupe de poivrons 12 ***	Velouté de butternut aux marrons 7-12 ***
 Saucisse de tofu (Wiener) Sauce moutarde 1(blé,avoine)-6-7-10	Judd mat Gaardebounen 1(blé)-6-7-9	Blanquette de veau à l'ancienne 1(blé)-7	 Tagliatelles Sauce au thon Emmental râpé et parmesan 1(blé)-4-7	Emincé de poulet au paprika 7
Semoule de blé 1(blé)	Pommes de terre à l'anglaise 7-12 ***	Riz -	Salade verte et crudités - ***	Pommes de terre au four 12
Carottes et navets façon pot-au-feu 7 ***	Flageolets - ***	Yaourt Stracciatella 6-7	Fruits frais de saison -	Chou chinois - ***
Fruits frais de saison -	Cookies 1(blé)-3-6-7			Milkshake de fruits exotiques 7

COLLATION				
Grissini et tapenade d'olives et de tomates 1(blé)	Fromage blanc à la confiture de cerise 7	Dip's de légumes et pavé céréales 1(blé,seigle,orge)-11	Carrot cake 1(blé)-3-7	Lait et muesli 1(blé,orge,avoine)-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 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