



Menu de la semaine 02

Maison Relais de Koerich



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 9 janvier 2023	MARDI 10 janvier 2023	MERCREDI 11 janvier 2023	JEUDI 12 janvier 2023	VENDREDI 13 janvier 2023
Macédoine de légumes 3-10-12	Velouté de légumes 7	Salade de céleri râpé 3-9-10-12	Bouillon de légumes 9	Dip's de légumes et sauce fromage blanc aux herbes 7

Salad bar (3-10-12)

Menu du jour

Lasagne végétarienne aux légumes 1(blé)-3-7-9	Ragoût de porc 7	Blanquette de jeune bovin à l'ancienne 1(blé)-7	Poisson au four sauce aux petits légumes 4-7	Sauté de poulet au paprika 7
Salade verte et vinaigrette 3-12	Purée de pommes de terre 7-12	Riz -	Bouglour 1(blé)	Dinkelnudeln 1(épeautre)-3
Yaourt aux fruits 7	Chou rouge -	Carottes 7	Julienne de légumes -	Haricots verts -
	Muffin au chocolat 1(blé)-3-7	Fruit de saison -	Compote de pommes et cannelle -	Fruit de saison -

Collation

Corbeille de fruits

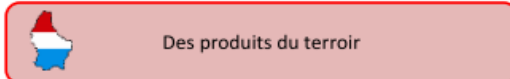
Grissini et tapenade de tomates 1(blé)	Tartines au fromage 1(blé, orge)-7	Céréales et lait 1(avoine, blé, orge, seigle)-7	Tartines à la confiture 1(blé, orge)	Yaourt Stracciatella 6-7
---	---------------------------------------	--	---	-----------------------------

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

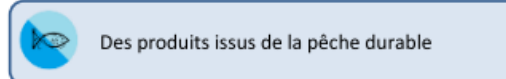
1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. »

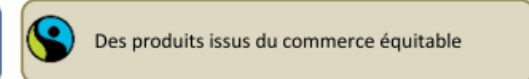
Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



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



Choix de l'enfant



Menu de la semaine 03 Maison Relais de Koerich





Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 16 janvier 2023	MARDI 17 janvier 2023	MERCREDI 18 janvier 2023	JEUDI 19 janvier 2023	VENDREDI 20 janvier 2023
Salade de betteraves 3-10-12	Potage de brocolis 9	Salade paysanne (salade, œuf dur et dés de fromage) 3-10-12	Soupe de navets -	Salade de carottes 3-10-12

Salad bar (3-10-12)

Menu du jour

Porc mariné -	 Pizza margherita 1(blé)-7	Poisson à la coriandre  4 1(épeautre)-3	Poulet au curry 7 1(blé)	Chili con carne, haricots rouges et maïs -
Pommes de terre Wedges -	Salade verte et vinaigrette 3-12	Dinkelnudeln -	Semoule 7	Riz -
Poêlée de légumes de saison 9	Salade d'ananas et de clémentines -	Légumes de saison sauce provençale -	Chou-fleur 7	Yaourt aux fruits 7
Fruit de saison -		Tiramisu 1(blé)-3-7	Fruit de saison -	

Collation

Corbeille de fruits

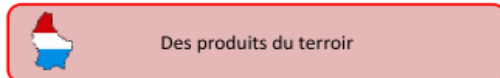
Muesli et lait 1(avoine, blé)-6-7	Banana bread 1(blé)-3-7-8(amandes)	Yaourt à boire 7	Tartines au miel et confiture 1(blé, orge)	Wraps au fromage et salade 1(nlé)-7
--------------------------------------	---------------------------------------	---------------------	---	--

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

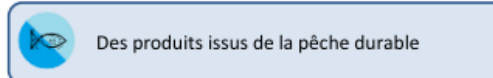
1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

« 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 »

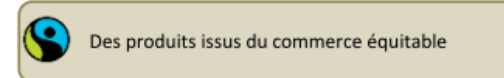
Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :




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



Choix de
l'enfant



Menu de la semaine 04 Maison Relais de Koerich

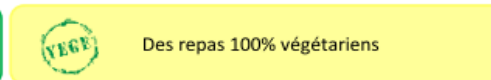
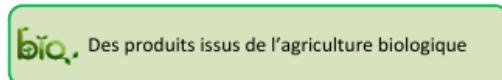
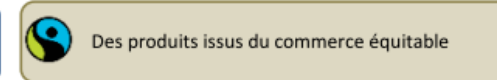
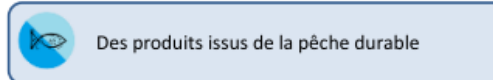
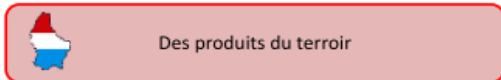


Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 23 janvier 2023	MARDI 24 janvier 2023	MERCREDI 25 janvier 2023	JEUDI 26 janvier 2023	VENDREDI 27 janvier 2023		
Soupe de pois cassés 9-12	Assortiment de crudités et vinaigrette 3-10-12	Potage de légumes -	Salade de haricots et maïs 3-10-12	Velouté Dubarry 7		
Salad bar						
Menu du jour						
Jeune bovin marengo 7	Menu choisi par les enfants 	Colin grillé 4	Bouchée à la reine 7	 Quiche aux poireaux 1(blé)-3-7 Salade verte et vinaigrette 3-10-12 Fruit de saison -		
Spätzle 1(blé)-3		Pomme de terre rôties 12	Riz -			
Jardinière de légumes -		Epinards à la crème 7	Carottes 7			
Panna Cotta 7		Cake marbré 1(blé)-3-7	Compote de poires et de pommes -			
Collation						
Corbeille de fruits						
Céréales et lait 1(avoine, blé, orge, seigle)-7	Tartines à la pâte à tartiner au chocolat noisettes 1(blé,orge)-6-7-8(noisettes)	Petit pain au fromage frais et jus de pommes 1(ble, orge, seigle)-7	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Dip's de légumes et grissini 1(blé)		
LÉGENDE DES ALLERGÈNES						
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 05 Maison Relais de Koerich






Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Chandeleur

LUNDI 30 janvier 2023	MARDI 31 janvier 2023	MERCREDI 1 février 2023	JEUDI 2 février 2023	VENDREDI 3 février 2023
Toast au chèvre et miel <small>1(blé,orge)-7</small>	Potage de carottes -	Salade de lentilles <small>3-10-12</small>	Soupe à l'oignon, croûtons et fromage râpé <small>1(blé,orge)-7</small>	Potage St Germain (sans viande) -

Salad bar

Menu du jour

Paleron de bœuf et son jus <small>7</small>	 Cabillaud en croûte d'herbes <small>1(blé)-4-7</small>	Pilon de poulet rôti -	 Œufs à la béchamel <small>1(blé)-3-7</small>	Jeune bovin sauce champignons <small>7</small>
Let'z frites -	Pommes de terre persillées -	Riz -	Pommes de terre sautées <small>12</small>	Dinkelnudeln <small>1(épeautre)-3</small>
Salade verte et vinaigrette <small>3-10-12</small>	Haricots beurre à l'échalote -	Endives <small>7</small>	Choux de Bruxelles <small>7</small>	Petits pois -
Yaourt stracciatella <small>6-7</small>	Fruit de saison -	Salade de fruits -	Crêpes au sucre  <small>1(blé)-3-7</small>	Fruit de saison -

Collation

Corbeille de fruits

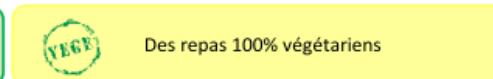
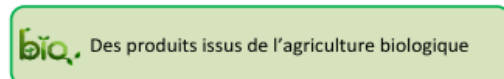
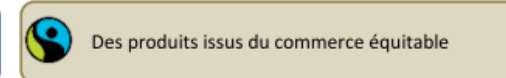
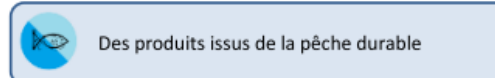
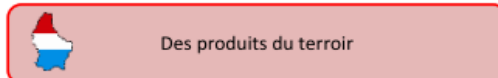
Muesli et lait <small>1(avoine, blé)-6-7</small>	Baguette au fromage <small>1(blé,orge)-7</small>	Galette de riz et pâte à tartiner au Speculoos® <small>1(blé)-6-7</small>	Yaourt à la vanille <small>7</small>	Tartines à la confiture <small>1(blé, orge)</small>
---	---	--	---	--

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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 06 Maison Relais de Koerich



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

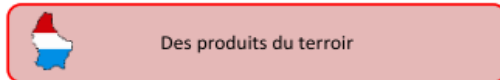
LUNDI 6 février 2023	MARDI 7 février 2023	MERCREDI 8 février 2023	JEUDI 9 février 2023	VENDREDI 10 février 2023
Salade, croûtons et parmesan 1(blé, orge)-3-7-10-12	Soupe portugaise (au chou) -	Assortiment de crudités et vinaigrette 3-9-10-12	Potage parmentier 7	Salade d'endives aux pommes 3-10-12
Salad bar				
Menu du jour				
Bœuf aux olives 7	Burger de légumes 3	Poulet mariné -	Saumon grillé beurre maître d'hôtel 4-7	Porc façon Orloff 7
Boulgour 1(blé)	Pommes de terre au four -	Riz complet -	Dinkelnudeln 1(épeautre)-3	Pommes de terre grenailles -
Chou frisé 7	Assortiment de crudités et vinaigrette 3-10-12	Poêlée de légumes -	Fondue de poireaux 7	Brocoli -
Smoothie aux fruits -	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Fruit de saison -	Gâteau aux pommes 1(blé)-3-7	Fruits exotiques -
Collation				
Corbeille de fruits				
Céréales et lait 1(avoine, blé, orge, seigle)-7	Tartines à la pâte à tartiner au chocolat noisettes 1(blé,orge)-6-7-8(noisettes)	Wraps au houmous 1(blé)	Tartines au fromage frais 1(blé, orge)-7	Petit pain et tapenade de tomates 1(ble, orge, seigle)

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

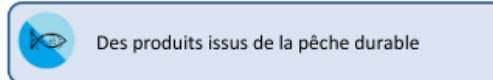
1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 »

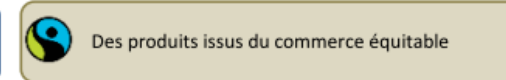
Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



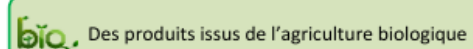
Des produits du terroir



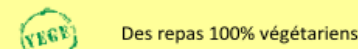
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Choix de l'enfant



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

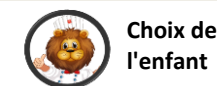
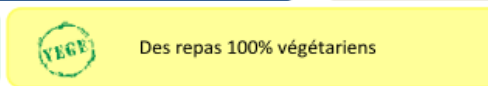
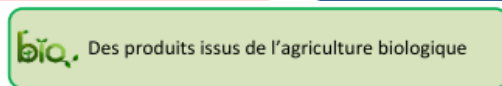
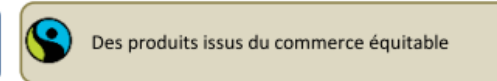
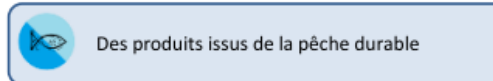
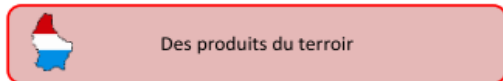
LUNDI 13 février 2023	MARDI 14 février 2023	MERCREDI 15 février 2023	JEUDI 16 février 2023	VENDREDI 17 février 2023
Potage de cresson -	Salade verte et maïs 3-10-12	Potage de Céleri 9	Dip's de légumes et sauce au fromage blanc 7	Bouillon de légumes et pâtes ABC 1(blé)-9
Salad bar				
Menu du jour				
Kniddelen mat Speck 1(blé)-3	Bœuf aux oignons 7 Semoule 1(blé)	Mijoté de poisson 4-7 Riz complet -	Omelette au fromage 3-7 Pommes de terre sautées 12	Poulet Sauce aigre-douce 1(blé) Nouilles 1(blé)
Äppelkompott -	Légumes à la provençale 9	Chou chinois -	Petits pois 7	Légumes sautés -
Milkshake à la banane 7	Mousse au chocolat 3-7	Fruit de saison -	Yaourt au sucre 7	Fruit de saison -
Collation				
Corbeille de fruits				
Galette de riz et pâte à tartiner au Speculoos® 1(blé)-6-7	Baguette au beurre et miel 1(blé,orge)	Grissini, fromage et jus de pommes 1(blé)-7	Bruschetta au coulis de tomates et basilic 1(blé,orge)-7	Muesli et lait 1(avoine, blé)-6-7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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 08

Maison Relais de Koerich



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

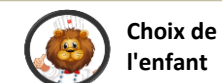
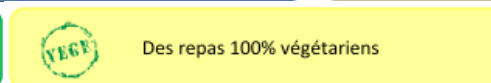
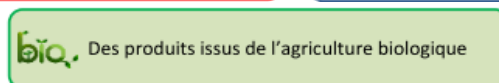
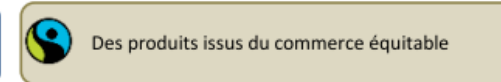
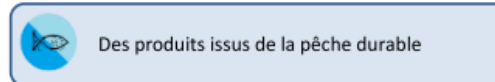
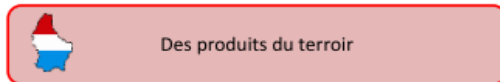
LUNDI 20 février 2023	MARDI 21 février 2023	MERCREDI 22 février 2023	JEUDI 23 février 2023	VENDREDI 24 février 2023	
Soupe de carottes -		Salade verte, croûtons et fromage 3-10-12	Soupe de légumes -	Salade coleslaw 3-7-10-12	
Salad bar					
Menu du jour					
Poisson Sauce au beurre blanc 4-7 Pommes de terre vapeur - Brocoli - Fruit de saison -	Menu choisi par les enfants		Râgout de bœuf à la milanaise 7 Spätzle 1(blé)-3 Carottes Vichy 7 Fruit de saison -	Risotto aux champignons 7 Poêlée de légumes 9 Fromage blanc et compote de fruits 7	Blanquette de poulet à l'ancienne 1(blé)-7-9 Boulogour 1(blé) Flan de poireaux 3-7 Fruit de saison -
Collation					
Corbeille de fruits					
Yaourt à boire 7	Petits pains et fromage 1(ble, orge, seigle)-7	Céréales et lait 1(avoine, blé, orge, seigle)-7	Tartines à la confiture 1(blé, orge)	Banane au chocolat 7	

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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 09

Maison Relais de Koerich



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 27 février 2022	MARDI 28 février 2022	MERCREDI 1 mars 2022	JEUDI 2 mars 2022	VENDREDI 3 mars 2022
Céleri et mâche 3-9-10-12	Velouté de carottes et coco -	Potage au radis -	Assortiment de crudités et vinaigrette 3-10-12	Soupe de panais -
Salad bar				
Menu du jour				
Bœuf et son jus 7	 Œufs à la florentine 1(blé)-3-7	Fish-stick  Sauce rémoulade 1(blé)-3-4	Poulet au thym 7	Jeune bovin aux herbes de Provence -
Pommes de terre 12	Dinkelnudeln 1(épeautre)-3	Purée de pommes de terre 7-12	Riz -	Polenta 7
Haricots 7	Crudités et vinaigrette 3-10-12	Chou -	Salsifis 7	Julienne de légumes 9
Fruit de saison -	Muffin au citron 1(blé)-3-7	Fruit de saison -	Yaourt aux fruits 7	Fruit de saison -
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et fromage blanc 1(avoine, blé)-6-7	Yaourt vanille 7	Brioche et confiture 1(blé)-3-7	Galettes de riz au chocolat 7	Tartines au fromage 1(blé, orge)-7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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



Choix de l'enfant