



Semaine 47 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 17/11

Mardi 18/11

Mercredi 19/11

Jeudi 20/11
Choix des enfants

Vendredi 21/11

Entrée

Bouillon de légumes aux vermicelles ¹⁰¹

Potage de poireaux

Feuilleté au fromage ^{101 - 3 - 7}

Soupe à l'oignon, croûtons et fromage
^{101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11}

Salad'Bar

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Menu du jour

Mijoté de boeuf

Riz pilaf

Potiron rôti ⁷

Kniddelen sauce crème ^{101 - 3 - 7} 

Assortiment de crudités

Colin grillé et quartier de citron ⁴ 

Semoule de blé ¹⁰¹

Duo de carottes



Oeufs durs et chou-fleur sauce béchamel
^{101 - 3 - 7} 

Pommes de terre vapeur

Dessert et Corbeille de fruits

Compote pomme-banane

Fruits de saison

Yaourt au miel ⁷

Fruits de saison

Collation

Fromage blanc et muesli ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7}

Petit pain et tapenade de tomate
^{101 - 102 - 103 - 104 - 11}

Quatre-quarts ^{101 - 3 - 7}

Tartine de pain et pâte spéculoos
^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11}

Wrap au fromage frais et ciboulette ^{101 - 7}

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - 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 48 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 24/11

Mardi 25/11

Mercredi 26/11

Jeudi 27/11

Vendredi 28/11

Entrée

Bouillon de volaille aux vermicelles ^{101 - 9}

Potage dubarry ⁷

Toast au chèvre chaud et miel ^{101 - 103 - 7}

Potage de butternut ⁷

Dip's de légumes
Sauce au fromage blanc au curry ⁷

Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Menu du jour

Filet de hoki ⁴

Pommes de terre à la suédoise

Epinards à la crème ⁷

Spaghetti ¹⁰¹

Sauce carbonara ^{101 - 7}

Emmental râpé et parmesan ^{3 - 7}

Salade verte

Emincé de boeuf aux olives

Riz complet

Poêlée de légumes

Tartiflette végétarienne ⁷

Salade verte

Pilons de poulet aux herbes de provence

Purée de pomme de terre ⁷

Chou rouge

Dessert et Corbeille de fruits

Fromage blanc à la confiture de fraise ⁷

Fruits de saison

Salade de fruits

Fruits de saison

Cheesecake et coulis de fruits rouges
^{101 - 3 - 7}

Collation

Pancake au sirop d'érable ^{101 - 3 - 7}

Petit pain, beurre et fromage ^{101 - 102 - 7}

Cracotte au maïs, beurre et miel ⁷

Céréales et lait ^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7}

Smoothie aux fruits et galette de riz

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - 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 49 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 01/12	Mardi 02/12	Mercredi 03/12	Jeudi 04/12	Vendredi 05/12 Saint Nicolas
Entrée				
Soupe de tomates	Salade caesar ^{101 - 102 - 103 - 104 - 3 - 7 - 11}	Bouneschlupp ⁷	Salade de haricots rouges à la mexicaine ^{10 - 12}	Soupe de légumes ⁹
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				
Emincé de poulet à l'ancienne ⁷ *** Purée de pomme de terre ⁷ *** Carottes Vichy ⁷	Nouilles sautées aux oeufs et légumes ^{101 - 3 - 4 - 6 - 11} ***	Dos de cabillaud ⁴ *** Sauce dugléré ^{4 - 7} Riz créole *** Fondue de poireau	Omelette à la ciboulette ³ *** Pommes de terre sautées ⁷ *** Petits pois à la française ⁷	Gratin de macaronis au jambon ^{101 - 7} *** Salade verte
Dessert et Corbeille de fruits				
Fruits de saison	Yaourt à la vanille ⁷	Salade de fruits	Mousse au chocolat ^{3 - 7}	Fruits de saison
Collation				
Fromage blanc et muesli ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7}	Petit pain à la confiture ^{101 - 103}	Boisson lactée aux fruits ⁷	Baguette au fromage et jus de pommes ^{101 - 103 - 7 - 9}	Boxemännchen ^{101 - 3 - 7}
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"				

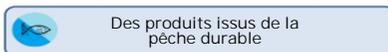
1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

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



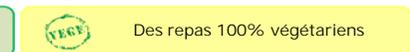
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Semaine 50 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 08/12

Mardi 09/12

Mercredi 10/12

Jeudi 11/12

Vendredi 12/12

Entrée

Crème de panais ⁷

Oeuf mimosa ^{3 - 10}

Bouillon de volaille aux vermicelles ^{101 - 9}

Potage Parmentier ⁷

Toast au chèvre chaud et miel ^{101 - 103 - 7}

Salad'Bar

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Menu du jour

Lasagne saumon-épinards ^{101 - 3 - 4 - 7} 

Jeune bovin marengo

Ragoût de boeuf ⁹

Crêpes farcies au fromage ^{101 - 3 - 7} 

Cordon bleu de porc pané ^{101 - 3 - 7}

Riz basmati

Boulgour ¹⁰¹

Pommes de terre sautées au romarin ⁷

Pommes de terre au four

Salade verte

Carottes braisées ⁷

Champignons grillés

Petits pois aux oignons ⁷

Sauce fromage blanc aux herbes ⁷

Haricot vert persillé

Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Yaourt nature sucré ⁷

Smoothie aux fruits

Fruits de saison

Gâteau aux pommes ^{101 - 3 - 7}

Collation

Cake potiron et carottes ^{101 - 3 - 7}

Baguette et pâte à tartiner au chocolat
^{101 - 103}

Cracotte au maïs, beurre et miel ⁷

Focaccia au fromage ^{101 - 7}

Céréales et lait ^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7}

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 51 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 15/12

Mardi 16/12

Mercredi 17/12

Jeudi 18/12

Vendredi 19/12

Menu de Noël

Entrée

Soupe de légumes ⁹

Soupe de potiron ^{7 - 10}

Dip's de légumes
Sauce cocktail ^{3 - 10}

Bouillon de légumes aux vermicelles ¹⁰¹

Feuilleté au fromage ^{101 - 3 - 7}
Feuilleté à la saucisse ^{101 - 3 - 9}

Salad'Bar

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Menu du jour

Steak haché de boeuf et son jus brun

Purée de pomme de terre ⁷

Carottes braisées ⁷

Chili sin carne (haricot rouge et maïs) 

Riz basmati

Filet de cabillaud aux petits légumes
^{101 - 4 - 7 - 9} 

Radiatori tricolores (dinkelnudeln) ^{105 - 3}

Fondue de poireaux à la crème ⁷

Quiche au fromage et quiche aux légumes
^{101 - 3 - 7} 

Salade verte

Rôti de porc Orloff façon cordon bleu ^{101 - 7}

Gratin dauphinois ⁷

Haricot vert aux échalotes ⁷ 

Dessert et Corbeille de fruits

Fromage blanc à la confiture de fraise ⁷

Fruits de saison

Compote de pommes aux spéculoos ¹⁰¹

Fruits de saison

Bûche de Noël au chocolat et vanille
^{101 - 3 - 7}

Collation

Baguette et pâte à tartiner au chocolat
^{101 - 103}

Céréales et lait ^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7}

Baguette aux céréales et fromage
^{101 - 102 - 103 - 7 - 11}

Assortiment de fruits secs et yaourt ⁷

Sablé breton et jus de pommes ^{101 - 3 - 7}

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 52 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 22/12

Mardi 23/12

Mercredi 24/12

Jeudi 25/12

Vendredi 26/12

Entrée

Soupe de lentilles au lait de coco

Salade de haricots rouges à la mexicaine
hivernale
10 - 12

Salad'Bar

Salad'Bar
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Salad'Bar
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Menu du jour

Gratin de gnocchi sauce sorrentina 101 - 7



Gyros de poulet 10

Pain pita 101

Sauce au yaourt 7

Pommes de terre wedges

Assortiment de crudités

Salade verte

Dessert et Corbeille de fruits

Fromage blanc au coulis de fruits 7

Salade de fruits

Collation

Cake marbré 101 - 3 - 7

Muesli et lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7

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 1 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 29/12

Mardi 30/12

Mercredi 31/12

Jeudi 01/01
Fermé: Jour de l'an

Vendredi 02/01

Entrée

Soupe de lentilles au lait de coco

Salade de haricots rouges à la mexicaine
hivernale
10 - 12

Soupe de petits pois

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

Salad'Bar

Salad'Bar
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Menu du jour

Gyros de poulet 10

Sauce au yaourt 7

Pain pita 101

Pommes de terre wedges

Assortiment de crudités

Omelette 3

Semoule de blé 101

Légumes couscous

Spaghetti 101

Sauce bolognaise pur boeuf 9

Emmental râpé et parmesan 3 - 7

Salade verte

Filet de hoki 4

Sauce au citron 101 - 4 - 7

Purée de pomme de terre 7

Haricots verts

Dessert et Corbeille de fruits

Salade de fruits

Yaourt stracciatella 7

Fruits de saison

Pannacotta au caramel 7

Collation

Muesli et lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7

Tartine de pain et fromage à pâte dure
101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11

Banana bread 101 - 3 - 7

Compote de fruits et galette de riz 6

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - 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 2 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 05/01

Mardi 06/01

Mercredi 07/01

Jeudi 08/01
Choix des enfants

Vendredi 09/01

Entrée

Potage de brocolis

Bouillon thaï 101 - 4 - 6

Salade de chou blanc au sésame 11

Salade de quinoa aux légumes et feta 7

Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Menu du jour

Ravioli ricotta-épinard 101 - 3 - 7

Sauce napolitaine

Assortiment de crudités

Sauté de boeuf au soja 101 - 6

Nouilles sautées aux légumes croquants

101 - 4 - 6 - 11

Riz cantonais végétarien (Petit pois, oeuf, carotte)

101 - 3 - 6

Salade verte



Nuggets maison de sole limande 101 - 4 - 7 - 10



Riz complet

Duo de carottes

Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Galette des rois à la pomme 101 - 3

Yaourt à boire 7

Fruits de saison

Collation

Muesli et lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7

Tartine de pain et pâte spéculoos

101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11

Muffin à la vanille 101 - 3 - 7

Assortiment de fruits secs et yaourt 7

Bruschetta de tomates et philadelphia

101 - 103 - 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - 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 3 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 12/01

Mardi 13/01

Mercredi 14/01

Jeudi 15/01

Vendredi 16/01

Entrée

Salade de pâtes au pesto 1 - 105 - 3 - 7

Soupe de chou vert

Potage de butternut 7

Dip's de légumes

Salade de betteraves à la pomme granny et aux baies de goji

7 - 12

Sauce cocktail 3 - 10

Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Menu du jour

Saucisse de jeune bovin 10

Sauce moutarde 7 - 9 - 10

Ecrasé de pommes de terre aux poireaux 7

Pizza margherita 101 - 7



Salade verte

Colin grillé et quartier de citron 4



Riz blanc

Légumes de saison rôtis et confits

Poulet sauté au paprika

Spätzle 1 - 101 - 7

Brocolis

Emincé de boeuf aux olives

Boulgour 101

Petits pois 7

Dessert et Corbeille de fruits

Fromage blanc à la cassonade 7

Fruits de saison

Smoothie aux fruits

Tiramisu 101 - 3 - 7

Fruits de saison

Collation

Compote de fruits et galette de riz 6

Wrap au fromage frais et ciboulette 101 - 7

Energy balls 101 - 103 - 104 - 6 - 7

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

Tartine de pain et fromage à pâte dure 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - 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 4 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 19/01

Mardi 20/01

Mercredi 21/01

Jeudi 22/01

Vendredi 23/01

Entrée

Salade d'endives aux pommes ¹²

Soupe à l'oignon, croûtons et fromage
^{101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11}

Toast au chèvre chaud et miel ^{101 - 103 - 7}

Potage fréneuse (navets) ⁷

Dip's de légumes
Sauce cocktail ^{3 - 10}

Salad'Bar

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Menu du jour

Boulets à la Liégeoise ^{101 - 103 - 3 - 6 - 7 - 12}

Purée de pomme de terre ⁷

Carottes braisées ⁷

Riz cantonais végétarien (Petit pois, oeuf, carotte)
^{101 - 3 - 6}

Filet de saumon à la crème d'aneth ^{4 - 7}

Semoule de blé ¹⁰¹

Haricots jaunes ⁷

Fusilli ^{105 - 3}

Sauce 3 fromages ^{7 - 702}

Salade verte

Pilons de poulet aux herbes de provence

Pommes de terre grenailles

Gratin de chou-fleur ^{101 - 7}

Dessert et Corbeille de fruits

Yaourt à la grecque ⁷

Brownie au chocolat ^{101 - 3 - 7}

Fruits de saison

Compote de pommes à la cannelle

Fruits de saison

Collation

Petit pain au lait et jus d'orange ^{101 - 3 - 7}

Wrap au houmous ¹⁰¹

Galette de riz et lait au chocolat ⁷

Tartine de pain, beurre et confiture
^{101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11}

Fromage blanc et muesli ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7}

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