



Semaine 46 - Menu de la maison relais de Schuttrange



Dussmann

Lundi 09/11	Mardi 10/11	Mercredi 11/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11
Entrée				
Salade verte et maïs Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Dip's de légumes du jour	Velouté de champignons ⁷ Dip's de légumes du jour	Salade coleslaw ^{3 - 7 - 10 - 12} Dip's de légumes du jour	Oeufs Mimosa ^{3 - 10} Dip's de légumes du jour	Potage anti-gaspi Dip's de légumes du jour
Menu du jour				
Dos de cabillaud ⁴ *** Sauce curry ^{101 - 4 - 7} *** Quinoa *** Navets braisés ⁹	Sauté de jeune bovin marengo ¹⁰¹ *** Pommes de terre sautées *** Haricots verts aux échalotes	Feuilleté au fromage ^{101 - 7} *** Blé ¹⁰¹ *** Petits pois à la Française	Cordon bleu de poulet pané ^{101 - 3 - 7} *** Purée de panais ⁷ *** Carottes	Tortellini tomate fromage ^{101 - 3 - 7} *** Sauce napolitaine *** Fromage râpé ⁷ ***
Alternative végétarienne				
Galette de quinoa ^{101 - 3 - 9}	Sauté de soja au curry ^{101 - 6 - 7 - 9}		Croquettes de légumes ^{101 - 3 - 9}	
Dessert				
Fromage blanc aux fruits rouges ⁷	Fruits de saison	Smoothie	Salade de fruits	Tarte aux pommes ^{101 - 3 - 7}

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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 47 - Menu de la maison relais de Schuttrange



Dussmann

Lundi 16/11

Mardi 17/11

Mercredi 18/11
Fête nationale de la Lettonie

Jeudi 19/11

Vendredi 20/11

Entrée

Soupe de potiron

Dip's de légumes du jour

Betteraves cuites et maïs
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Dip's de légumes du jour

Salade Rasols 3 - 7 - 10

Dip's de légumes du jour

Bouillon de légumes aux vermicelles 101

Dip's de légumes du jour

Entrée anti-gaspi

Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Tagliatelles 101

Sauce au saumon 101 - 4 - 7

Fromage râpé 7

Salade verte
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Blanquette de jeune bovin 101 - 7

Riz Basmati

Brocolis

Escalope de porc panée 101

Quartier de citron

Pommes de terre sautées

Choucroute

Quiche aux petits légumes 101 - 3 - 7 - 9

Carottes râpées
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Gyros de volaille 7 - 9

Sauce blanche 3 - 7 - 10

Pain kebab 101 - 102 - 103 - 7

Pommes de terre wedges
Chou blanc, iceberg, oignons

Alternative végétarienne

Tagliatelles 101
Sauce napolitaine

Blanquette de tofu 101 - 6 - 7 - 9

Caprice des dieux pané 101 - 3 - 702

Gyros de protéines de soja 101 - 6

Dessert

Fruits de saison

Duo de fromages 7

Skyr au coulis de myrtille 7

Tiramisu chocolat 101 - 3 - 7

Compote de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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 Schuttrange



Dussmann

Lundi 23/11	Mardi 24/11	Mercredi 25/11	Jeudi 26/11	Vendredi 27/11
Entrée				
Bouillon de légumes aux vermicelles ¹⁰¹ Dip's de légumes du jour	Salade verte, dés de fromage et croûtons ^{101 - 7} Vinaigrette caesar ^{7 - 10} *** Dip's de légumes du jour	Dip's de légumes Sauce fromage blanc et ciboulette ⁷ ***	Céleri rémoulade ^{3 - 9 - 10} Dip's de légumes du jour	Potage anti-gaspi Dip's de légumes du jour
Menu du jour				
Fish-stick et quart de citron ^{101 - 4} *** Sauce rémoulade ¹² *** Riz Basmati *** Epinards	Wok de légumes et soja ^{101 - 6} *** Nouilles chinoises ^{101 - 3 - 6} ***	Tartiflette ⁷ *** Carottes Vichy	Spaghetti ¹⁰¹ *** Sauce bolognaise végétarienne ¹⁰¹ *** Fromage râpé ⁷ ***	Escalope de poulet *** Sauce crème et champignons ^{101 - 7} *** Boulgour ¹⁰¹ *** Haricots verts
Alternative végétarienne				
Croquettes de légumes ^{101 - 3 - 9}		Tartiflette végétarienne ⁷		Omelette au fromage ^{3 - 7}
Dessert				
Yaourt à boire à la fraise ⁷	Salade de fruits	Fromage blanc stracciatella ⁷	Brownie ^{101 - 3 - 7}	Fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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 Schuttrange



Dussmann

Lundi 30/11

Mardi 01/12
Fête nationale de la Roumanie

Mercredi 02/12

Jeudi 03/12

Vendredi 04/12
Saint Nicolas

Entrée

Soupe de carottes

Velouté de tomate et aubergine 7 - 9

Carottes et butternut râpés
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour
Houmous 7 - 11

Entrée anti-gaspi

Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Tortellini boeuf et porc 1 - 101 - 3 - 7

Sauce napolitaine

Fromage râpé 7

Salade verte
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Tochitura (Porc et saucisse à la sauce tomate) 101

Polenta crémeuse 7

Poêlée de poivrons

Filet de saumon au four 4

Sauce safran 101 - 4 - 7

Boulgour 101

Petits pois à la française

Rôti de jeune bovin

Sauce curry 101

Pommes de terre persillées

Chou-fleur

Omelette au fromage 3 - 7

Fusilli tricolores 101

Jardinière de légumes (Haricots verts, carotte, navets, pois)

Alternative végétarienne

Tortellini tomate fromage 101 - 3 - 7

Tochitura de soja 101 - 6 - 9

Boulgour aux légumes et pois chiche 101

Curry de légumes et pois chiches 101

Dessert

Fruits de saison

Papanasi 101 - 3 - 7

Yaourt à la cassonade 7

Compote de fruits

Fruits de saison



Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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 Schuttrange



Dussmann

Lundi 07/12	Mardi 08/12	Mercredi 09/12	Jeudi 10/12	Vendredi 11/12
Entrée				
Bouillon de légumes et pâtes ABC ¹⁰¹ Dip's de légumes du jour	Céleri rémoulade ^{3 - 9 - 10} Dip's de légumes du jour	Salade de maïs et haricot rouge Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Dip's de légumes du jour	Salade coleslaw ^{3 - 7 - 10 - 12} Dip's de légumes du jour	Potage anti-gaspi Dip's de légumes du jour
Menu du jour				
Emincé végétarien de pois à la crème ^{101 - 6 - 7 - 9} *** Orzo ¹⁰¹ *** Haricots verts	Dos de cabillaud ⁴ *** Sauce au citron et à l'aneth ^{101 - 4 - 7} *** Quinoa *** Carottes persillées	Cheeseburger ^{101 - 3 - 7} *** Ketchup - Mayonnaise ^{3 - 9 - 10} *** Pommes de terre wedges *** Crudités (oignon, cornichon, salade)	Poulet rôti au paprika *** Riz Basmati *** Panais braisés	Tortilla espagnole ^{3 - 7} *** Petits pois à la Française
Alternative végétarienne				
	Poelée de légumes et blé ¹⁰¹	Cheeseburger végétarien (Pain, burger de pois, cheddar) ^{101 - 3 - 7}	Risotto aux champignons et parmesan ^{6 - 7 - 9}	
Dessert				
Boxemännchen ^{101 - 3 - 7}	Yaourt à la purée de fruits ⁷	Fruits de saison	Duo de fromages ⁷	Salade de fruits



Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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 Schuttrange



Dussmann

Lundi 14/12	Mardi 15/12	Mercredi 16/12	Jeudi 17/12	Vendredi 18/12 Menu de Noël
Entrée				
Betteraves cuites et maïs Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Dip's de légumes du jour	Potage de chou-fleur	Dip's de légumes du jour Sauce guacamole ***	Soupe de lentilles Dip's de légumes du jour	Toast de Noël ^{101 - 4 - 7} Dip's de légumes du jour
Menu du jour				
Escalope de jeune bovin *** Sauce brune *** Pommes de terre sautées *** Chou rouge ¹²	Fajitas à l'émincé végétarien (tortilla de blé, émincé végétal, salade verte, haricots rouges, maïs, emmental râpé) ^{101 - 7} *** Riz Basmati ***	Faux filet de boeuf *** Sauce échalote ^{101 - 12} *** Gratin dauphinois ⁷ *** Carottes Vichy	Pavé de saumon ⁴ *** sauce gingembre ^{101 - 4 - 6} *** Nouilles chinoises ^{101 - 3 - 6} *** Brocolis	Spaghetti / Gnocchi ¹⁰¹ *** Duo de sauces: Bolognaise (pur boeuf) et sauce kiri ^{101 - 7} *** Emmental - parmesan ⁷ *** Salade verte Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}
Alternative végétarienne				
Duo de pommes de terre aux pois chiche et petits légumes		Sauté de tofu à l'échalote ^{101 - 6}	Nouilles chinoises sautées aux petits légumes ^{101 - 3 - 6}	
Dessert				
Yaourt à la cerise ⁷	Fruits de saison	Riz au lait ⁷	Compote de fruits	Bûche de Noël au chocolat ^{101 - 3 - 7}

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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 Schuttrange



Dussmann

Lundi 21/12	Mardi 22/12	Mercredi 23/12	Jeudi 24/12	Vendredi 25/12 Fermé
Entrée				
Salade de haricots verts Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Dip's de légumes du jour	Soupe de légumes 9 Dip's de légumes du jour	Salade de maïs Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Dip's de légumes du jour	Potage anti-gaspi Dip's de légumes du jour	
Menu du jour				
Emincé de dinde *** Purée de pommes de terre 7 *** Brocolis	Gnocchis 101 *** Sauce pesto 7 *** Emmental - parmesan 7 *** Salade verte Vinaigrette à la moutarde 10 - 12	Caprice des dieux pané 101 - 3 - 702 *** Pennes 101 *** Chou-fleur	Pizza Reine (Jambon, champignons, mozzarella) 101 - 7 *** Salade verte Vinaigrette à la moutarde 10 - 12	
Alternative végétarienne				
Escalope de tofu 6 - 9			Pizza 3 fromages 101 - 3 - 7	
Dessert				
Fruits de saison	Fromage blanc à la noix de coco 7	Smoothie	Chou au chocolat 101 - 3 - 7	

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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 Schuttrange



Dussmann

Lundi 04/01

Mardi 05/01

Mercredi 06/01

Jeudi 07/01

Vendredi 08/01

Entrée

Salade verte et maïs
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Potage Saint-Germain ^{6 - 9}

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes
Sauce guacamole

Salade verte, dés de fromage et croûtons ^{101 - 7}
Vinaigrette caesar ^{7 - 10}

Dip's de légumes du jour

Potage anti-gaspi

Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Spaghetti ¹⁰¹

Sauce tomate au thon ⁴

Fromage râpé ⁷

Haricots verts

Pilons de poulet rôtis

Semoule ¹⁰¹

Duo de carottes et navets ⁹

Dahl de lentilles corail

Riz Basmati

Chou-fleur

Lasagne bolognaise pur boeuf ^{101 - 3 - 7}

Carottes râpées

Tartiflette ⁷

Salade verte

Alternative végétarienne

Spaghetti ¹⁰¹
Sauce arrabiata

Falafels

Lasagnes végétariennes ^{101 - 7}

Tartiflette végétarienne ⁷

Dessert

Fruits de saison

Fromage blanc au litchee ⁷

Galette des rois aux pommes ^{101 - 3 - 702}

Compote de fruits

Yaourt à boire chocolat ⁷

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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 Schuttrange

**Dussmann**

Lundi 11/01

Mardi 12/01

Mercredi 13/01

Jeudi 14/01

Vendredi 15/01

Entrée

Potage Parmentier ⁷

Dip's de légumes du jour

Salade de maïs
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Céleri rémoulade ^{3 - 9 - 10}

Dip's de légumes du jour

Crème de chou fleur ⁷
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Entrée anti-gaspi
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Gnocchis ¹⁰¹Sauce carbonara ^{101 - 3 - 7}Fromage râpé ⁷Salade verte
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}Hachis parmentier pur boeuf ⁷

Brocolis

Falafels 

Sauce tomate

Boulgour ¹⁰¹

Potiron braisé

Filet de colin ⁴ Sauce aurore ^{101 - 4 - 7}Farfalles ¹⁰¹

Carottes persillées

Fajitas au poulet poulet (tortilla de blé, poulet, salade verte, haricots rouges, maïs, emmental râpé)

^{101 - 7}

Riz Basmati

Alternative végétarienne

Gnocchis ¹⁰¹Sauce tofunara ^{101 - 6 - 7 - 9}Hachis végétarien aux lentilles ^{7 - 9}Winer de tofu ^{101 - 6}

Fajitas à l'émincé végétarien (tortilla de blé, émincé végétal, salade verte, haricots rouges, maïs, emmental râpé)

^{101 - 7}

Dessert

Fruits de saison

Fromage blanc aux fruits ⁷Duo de fromages ⁷

Salade de fruits

Cheesecake ^{101 - 3 - 7 - 702}

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens



Semaine 3 - Menu de la maison relais de Schuttrange



Dussmann

Lundi 18/01	Mardi 19/01	Mercredi 20/01	Jeudi 21/01	Vendredi 22/01
Entrée				
Potage de carottes au cumin Dip's de légumes du jour	Salade de pâtes ^{101 - 10 - 12} Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Dip's de légumes du jour	Crème de légumes ^{7 - 9} Dip's de légumes du jour	Dip's de légumes du jour Sauce fromage blanc et ciboulette ⁷ ***	Potage anti-gaspi Dip's de légumes du jour
Menu du jour				
Jambon grillé *** Sauce barbecue ^{10 - 12} *** Gnocchis de patate douce ³ *** Haricots verts	Steak de boeuf sauce poivre vert ^{101 - 7} *** Pommes de terre rôties *** Carottes braisées	Spaghetti ¹⁰¹ *** Sauce bolognaise végétarienne ¹⁰¹ *** Salade verte	Grillwurst *** Ketchup ⁹ *** Gromperenkichelcher ^{101 - 3} *** Compote de pommes	Dos de cabillaud ⁴ *** Sauce au petits légumes ^{101 - 4 - 9} *** Riz Basmati *** Purée de potiron ⁷
Alternative végétarienne				
Mijoté de haricots rouges	Steak de lentilles ^{104 - 6 - 9}		Saucisse de légumes ^{6 - 9} Ketchup ⁹	Pennes ¹⁰¹ Sauce aux petits légumes ^{101 - 6 - 9}
Dessert				
Fruits de saison	Fromage blanc aux fruits rouges ⁷	Cake marbré ^{101 - 3 - 7}	Yaourt à la cassonade ⁷	Smoothie

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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