



# Menu de la semaine 24 - Maison Relais Schuttrange FROID



LUNDI 8 juin 2020	MARDI 9 juin 2020	MERCREDI 10 juin 2020	JEUDI 11 juin 2020	VENDREDI 12 juin 2020
<b>Salade de tomates</b> 10-12 *** <b>Duo de jambon</b> <b>Salade de pommes de terre</b> 3-6-10-12 <b>Haricot verts en salade</b> 10-12 ***	<b>Dip's de légumes (carottes, choufleur, poivrons) sauce tartare</b> sauce : 3-10-12 *** <b>Roastbeef</b> <b>Salade de pâtes aux légumes</b> 1(blé)-3-6-10 ***	<b>Pizza froide</b> 1(blé)-7 *** <b>Poulet pané en tranche</b> 1(blé)-3 *** <b>Salade de riz</b> 3-6-10-12 <b>Macédoine de légumes</b> 3-6-10-12 ***	<b>Taboulé aux légumes</b> 1(blé)-10-12 *** <b>Club sandwich au thon</b> 1(blé)-3-4-6-7-10 *** <b>Courgettes râpées</b> 10-12 ***	<b>Grissini et tapenade d'olive</b> 1(blé) *** <b>Tortilla pommes de terre et légumes</b> 3-7 *** <b>Salade de mâche et de betteraves</b> 10-12 ***
<b>Dessert</b>				
<b>Compote de Fruits</b> -	<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Fruits</b> -	<b>Cake marbré</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Fromage blanc au coulis de fruits</b> 7

## LÉGENDE DES ALLERGENES 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 25 - Maison Relais Schuttrange FROID



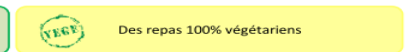
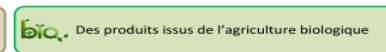
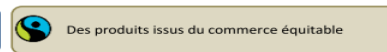
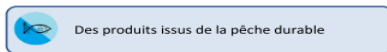
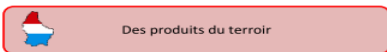
LUNDI 15 juin 2020	MARDI 16 juin 2020	MERCREDI 17 juin 2020	JEUDI 18 juin 2020	VENDREDI 19 juin 2020
<p><b>Salade de tomates</b></p> <p>10-12</p> <p>***</p> <p><b>Duo de jambon</b> </p> <p><b>Salade de pommes de terre</b> </p> <p>3-6-10-12</p> <p><b>Haricot verts en salade</b> </p> <p>10-12 ***</p>	<p><b>Dip's de légumes (carottes, choufleur, poivrons) sauce tartare</b></p> <p>sauce : 3-10-12</p> <p>***</p> <p><b>Roastbeef</b> </p> <p><b>Salade de pâtes aux légumes</b> </p> <p>1(blé)-3-6-10 ***</p>	<p><b>Pizza froide</b> </p> <p>1(blé)-7</p> <p>***</p> <p><b>Poulet pané en tranche</b></p> <p>1(blé)-3 ***</p> <p><b>Salade de riz</b> </p> <p>3-6-10-12</p> <p><b>Macédoine de légumes</b> </p> <p>3-6-10-12 ***</p>	<p><b>Taboulé aux légumes</b></p> <p>1(blé)-10-12</p> <p>***</p> <p><b>Club sandwich au thon</b></p> <p>1(blé)-3-4-6-7-10 ***</p> <p><b>Courgettes râpées</b> </p> <p>10-12 ***</p>	<p><b>Grissini et tapenade d'olive</b></p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p><b>Tortilla pommes de terre et légumes</b> </p> <p>3-7 ***</p> <p><b>Salade de mâche et de betteraves</b></p> <p>10-12 ***</p>
<b>Dessert</b>				
<p><b>Compote de Fruits</b></p> <p>-</p>	<p><b>Yaourt aux fruits</b> </p> <p>7</p>	<p><b>Fruits</b></p> <p>-</p>	<p><b>Cake marbré</b> </p> <p>1(blé)-3-6-7</p>	<p><b>Fromage blanc au coulis de fruits</b> </p> <p>7</p>

## LÉGENDE DES ALLERGENES 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 26 - Maison Relais Schuttrange FROID



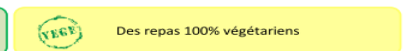
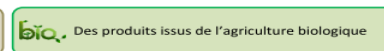
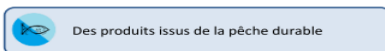
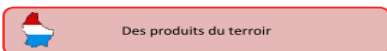
LUNDI 22 juin 2020	MARDI 23 juin 2020	MERCREDI 24 juin 2020	JEUDI 25 juin 2020	VENDREDI 26 juin 2020
<b>Salade de blé aux herbes</b> 1(blé)-10-12    <b>Wrap aux légumes et fromage frais</b>  1(blé)-3-7  <b>Coleslaw</b> 3-6-10-12	<p align="center"><b>Férié :</b> Fête nationale luxembourgeoise</p>	<b>Dip's de légumes sauce fromage blanc</b> sauce : 7  * * *  <b>Burger froid de poulet (salade, tomate, fromage)</b>  <b>Ketchup - Mayonnaise (3-6-10)</b>  1(blé)-3-7-11 * * *  <b>Salade de Carottes à l'orange</b>  10-12 * * *	<b>Salade de chou blanc aux pommes</b> 10-12  * * *  <b>Pâté au Riesling</b>  1(blé)-3-7-12  <b>Salade de pommes de terre</b>  3-6-10-12  <b>Duo de poivrons</b>  10-12 * * *	<b>Tarte au chèvre et épinard</b>  1(blé)-3-7  * * *  <b>Salade de riz et saumon fumé</b>     3-4-6-10-12 * * *  <b>Chou fleur persillés</b> 10-12 * * *
<b>Dessert</b>				
<b>Fruits</b>		<b>Compote de fruits</b>	<b>Yaourt aux fruits</b> 	<b>Cake citron</b> 
-			7	1(blé)-3-7

## LÉGENDE DES ALLERGENES 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 27 - Maison Relais Schuttrange FROID



LUNDI 29 juin 2020	MARDI 30 juin 2020	MERCREDI 1 juillet 2020	JEUDI 2 juillet 2020	VENDREDI 3 juillet 2020
<b>Salade de blé aux herbes</b> 1(blé)-10-12    <b>Wrap aux légumes et fromage frais</b>  1(blé)-3-7  <b>Coleslaw</b> 3-6-10-12	<b>Bruschetta</b> 1(blé)-7  ***  <b>Rôti de veau</b>  <b>Salade de pâtes aux légumes</b>  1(blé)-3-6-10-12 ***	<b>Dip's de légumes sauce fromage blanc</b> sauce : 7  ***  <b>Burger froid de poulet (salade, tomate, fromage)</b>  <b>Ketchup - Mayonnaise (3-6-10)</b>  1(blé)-3-7-11 ***  <b>Salade de Carottes à l'orange</b>  10-12 ***	<b>Salade de chou blanc aux pommes</b> 10-12  ***  <b>Pâté au Riesling</b>  1(blé)-3-7-12  <b>Salade de pommes de terre</b>  3-6-10-12  <b>Duo de poivrons</b>  10-12 ***	<b>Tarte au chèvre et épinard</b>  1(blé)-3-7  ***  <b>Salade de riz et saumon fumé</b>    3-4-6-10-12 ***  <b>Chou fleur persillés</b> 10-12 ***
<b>Dessert</b>				
<b>Fruits</b> -	<b>Crème Vanille</b> 7	<b>Compote de fruits</b>	<b>Yaourt aux fruits</b> 	<b>Cake citron</b> 

## LÉGENDE DES ALLERGENES 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 28 - Maison Relais Schuttrange FROID



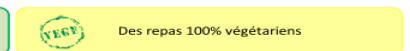
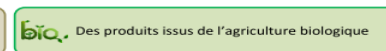
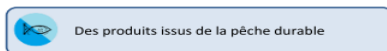
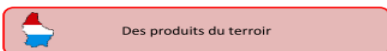
LUNDI 6 juillet 2020	MARDI 7 juillet 2020	MERCREDI 8 juillet 2020	JEUDI 9 juillet 2020	VENDREDI 10 juillet 2020
<b>Tomate cerise et mozzarella</b> 10-12	<b>Feuilleté au fromage</b> 1(blé)-7  ***	<b>Quiche aux légumes</b> 1(blé)-3-7  ***	<b>Œuf mimosa</b> 3-6-10-12  ***	<b>Salade grecque</b> 7-10-12  ***
<b>Petit pain jambon et fromage</b>  1(blé)-7	<b>Pêche au thon</b> 3-4-10 ***	<b>Salade de pâtes aux dés de volaille et légumes</b> 1(blé)-3-6-7-10-12 ***	<b>Focaccia tomate et fromage</b>  1(blé)-7 ***	<b>Roastbeef</b> -
<b>Cèleri rémoulade</b> 3-6-9-10-12	<b>Salade de riz aux légumes</b> 3-10-12 ***	<b>Dessert</b> ***	<b>Salade au maïs et poivrons</b> 10-12 ***	<b>Taboulé aux légumes</b> 1(blé)-10-12 ***
<b>Fruits</b> -	<b>Crème caramel</b> 7	<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Compote de Fruits</b> -	<b>Muffin au chocolat</b> 1(blé)-3-6-7

## LÉGENDE DES ALLERGENES 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 29 - Maison Relais Schuttrange FROID



LUNDI 13 juillet 2020	MARDI 14 juillet 2020	MERCREDI 15 juillet 2020	JEUDI 16 juillet 2020	VENDREDI 17 juillet 2020
<b>Tomate cerise et mozzarella</b> 10-12	<b>Feuilleté au fromage</b> 1(blé)-7  ***	<b>Quiche aux légumes</b> 1(blé)-3-7  ***	<b>Œuf mimosa</b> 3-6-10-12  ***	<b>Salade grecque</b> 7-10-12  ***
<b>Petit pain jambon et fromage</b>  1(blé)-7	<b>Pêche au thon</b> 3-4-10 ***	<b>Salade de pâtes aux dés de volaille et légumes</b> 1(blé)-3-6-7-10-12 ***	<b>Focaccia tomate et fromage</b> 1(blé)-7 ***	<b>Roastbeef</b> -
<b>Cèleri rémoulade</b> 3-6-9-10-12	<b>Salade de riz aux légumes</b> 3-10-12 ***	<b>Dessert</b> ***	<b>Salade au maïs et poivrons</b> 10-12 ***	<b>Taboulé aux légumes</b> 1(blé)-10-12 ***
<b>Fruits</b> -	<b>Crème caramel</b> 7	<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Compote de Fruits</b> -	<b>Muffin au chocolat</b> 1(blé)-3-6-7

## LÉGENDE DES ALLERGENES 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 :

