

Menu de la semaine 38

Maison Relais de Schuttrange



LUNDI 19 septembre 2022	MARDI 20 septembre 2022	MERCREDI 21 septembre 2022	JEUDI 22 septembre 2022	VENDREDI 23 septembre 2022
Concombre, maïs 10-12 Salad bar 10-12	Courgettes râpées Betteraves rouges 10-12 Dip's de légumes 7	Salade coleslaw 3-7-10-12 Salad bar 10-12	Salade verte, dés de fromage, croûtons 1(Blé)-7-10-12 Dip's de légumes 7	Potage Anti-Gaspillage 7-9-12 Salad bar 10-12
Menu du jour				
Lasagne (pur bœuf) 1(Blé)-7-9 Carottes 9 Yaourt à la vanille 7	 Quiche aux légumes et mozzarella 1(Blé)-3-7 Salade verte et vinaigrette 10-12 Mousse au chocolat 3-6-7	Rôti de dinde 1(Blé) Coquillettes 1(Blé) Epinards 7 Compote pomme banane -	Dos de lieu noir 1(Blé)-4 Blé 1(Blé) Chou chinois - Raisins -	Escalope de porc sauce aigre-douce 1(Blé)-6-7-9 Riz - Salsifis 9 Fromage blanc au coulis de fruits 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



Menu de la semaine 39

Maison Relais de Schuttrange



LUNDI 26 septembre 2022	MARDI 27 septembre 2022	MERCREDI 28 septembre 2022	JEUDI 29 septembre 2022	VENDREDI 30 septembre 2022
Carottes râpées, soja et lollo 6-10-12 Salad bar 10-12	Crème de courgettes 7-9-12 Dip's de légumes 7	Duo de mâche et roquette et radis 10-12 Salad bar 10-12	Potage aux poireaux 9-12 Dip's de légumes 7	Entrée Anti-Gaspillage 1(Blé)-3-7-9-10-12 Salad bar 10-12
Menu du jour				
Bouchée à la reine 1(Blé)-7-9-12 Pommes gaufrettes - Haricots verts - Yaourt à boire aux fruits rouges 7	Jambon grillé 1(Blé) Macaroni 1(Blé) Chou rouge 9 Tarte au citron 1(Blé)-3-7	Pavé de saumon  1(Blé)-4 Riz complet - Trio de légumes 9 Fruits de saison -	Aiguillette de bœuf sauce brune 1(Blé) Gnocchi 1(Blé)-3-7 Chou-fleur 9 Fromage blanc au miel 7	 Boulettes de légumes aux épices et concassé de tomates 3 Patates douces et pois chiches 12 Salade de fruits de saison -

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



Menu de la semaine 40

Maison Relais de Schuttrange



LUNDI 3 octobre 2022	MARDI 4 octobre 2022	MERCREDI 5 octobre 2022	JEUDI 6 octobre 2022	VENDREDI 7 octobre 2022
Bouillon de volaille et pâtes ABC 1(Blé) Salad bar 10-12	Tomates - Mozzarella 7-10-12 Dip's de légumes 7	Soupe de légumes 9-12 Salad bar 10-12	Chou rouge, betteraves, maïs et vinaigrette 10-12 Dip's de légumes 7	Potage Anti-Gaspillage 7-9-12 Salad bar 10-12
Menu du jour				
Grillwurst sauce moutarde 1(Blé)-10 Purée de pommes de terre 7 Carottes 9 Smoothie -	 Ragoût de Quorn 1(Blé) Macaroni 1(Blé) Courgettes sautées - Fromage 7	Pilons de poulet - Semoule 1(Blé) Légumes couscous 9 Compote de fruits de saison -	Filet de colin  1(Blé)-4 Riz - Fondue de poireaux 7-9 Panna Cotta aux fruits rouges 7	Emincé de bœuf aux oignons 1(Blé) Pommes de terre persillées 12 Chou romanesco 9 Fruit frais de saison -

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



Menu de la semaine 41

Maison Relais de Schuttrange



LUNDI 10 octobre 2022	MARDI 11 octobre 2022	MERCREDI 12 octobre 2022	JEUDI 13 octobre 2022	VENDREDI 14 octobre 2022
Potage Minestrone 1(blé)-9	Macédoine de légumes 3-10-12	Crème de brocolis 7-9-12	Chou blanc, lollo, poivrons mixtes et vinaigrette 10-12	Entrée Anti-Gaspillage 1(Blé)-3-7-9-10-12
Salad bar 10-12	Dip's de légumes 7	Salad bar 10-12	Dip's de légumes 7	Salad bar 10-12
Menu du jour				
Mijoté de lentilles corail 7	Kniddelen aux lardons et sauce blanche 1(Blé)-3-7	Ragoût de veau 1(Blé)	Cordon bleu pané de dinde 1(Blé)-7	Filet de hoki sauce à l'aneth 1(Blé)-4
Pommes de terre sautées 12	Salade verte et vinaigrette 10-12	Spätzle 1(blé)-3	Boulgour 1(Blé)	Riz Basmati -
Julienne de légumes 9	Fruit frais de saison -	Haricots verts 9	Courgettes poêlées -	Carottes Vichy 9
Yaourt aux fruits 7		Pudding à la vanille 3-7	Salade de fruits de saison -	Mousse au Speculoos® 1(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 :



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 42

Maison Relais de Schuttrange



LUNDI 17 octobre 2022	MARDI 18 octobre 2022	MERCREDI 19 octobre 2022	JEUDI 20 octobre 2022	VENDREDI 21 octobre 2022
Bouillon de bœuf aux vermicelles 1(Blé)-9	Betteraves, maïs, feuilles de chêne et vinaigrette 10-12	Soupe de carottes 9-12	Salade d'endives à l'orange et aux pommes -	Potage Anti-Gaspillage 7-9-12
Salad bar 10-12	Dip's de légumes 7	Salad bar 10-12	Dip's de légumes 7	Salad bar 10-12
Menu du jour				
Escalope de poulet sauce aux herbes 1(Blé)	Dos de cabillaud sauce vierge  3-4-7	Rôti de bœuf 1(Blé)	 Falafels sauce tomate 1(Blé)	Emincé de porc aux herbes fraîches 1(Blé)
Macaronis 1(Blé)	Riz -	Pommes de terre vapeur 12	Quinoa -	Gratin de pommes de terre 7-12
Tomates au four -	Epinards 7	Salsifis 9	Petits pois 9	Brocolis 9
Compote poire - banane -	Fruits frais de saison -	Roulé à la fraise 1(Blé)-3	Fromage blanc au miel 7	Fruits frais de saison -

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



Menu de la semaine 43

Maison Relais de Schuttrange



LUNDI 24 octobre 2022	MARDI 25 octobre 2022	MERCREDI 26 octobre 2022	JEUDI 27 octobre 2022	VENDREDI 28 octobre 2022
Velouté de petits pois 7-12	Salade de chou rouge -	Potage de chou-fleur 12	Courgettes et céleri râpés 9	Bouillon de légumes et pâtes ABC 1(Blé)-9
Salad bar 10-12	Dip's de légumes 7	Salad bar 10-12	Dip's de légumes 7	Salad bar 10-12
Menu du jour				
Escalope de poulet 1(blé)	Jambon grillé 1(Blé)	Pavé de saumon sauce béarnaise  3-4-7	Bœuf braisé 1(Blé)	Omelette au fromage  3-7
Boulgour 1(blé)	Riz Basmati -	Pommes de terre rôties 12	Fusilli 1(blé)	Churros de pommes de terre 1(Blé)-3-7
Ratatouille 9	Choux de Bruxelles -	Fondue de poireaux 7-9	Poêlée de légumes 9	Trio de légumes (Carottes, navets, courgettes) 9
Fromage et raisins 7	Salade de fruits exotiques -	Yaourt à la framboise 7	Fruits frais de saison -	Fromage blanc 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. 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



LUNDI 31 octobre 2022	MARDI 1 novembre 2022	MERCREDI 2 novembre 2022	JEUDI 3 novembre 2022	VENDREDI 4 novembre 2022
Soupe de la sorcière (Soupe de potiron) 12 Salad bar 10-12		Salade de chou et carottes 7-10-12 Salad bar 10-12	Crème de céleri 7-9 Dip's de légumes 7	Entrée Anti-Gaspillage 1(Blé)-3-7-9-10-12 Salad bar 10-12
Menu du jour				
Duo de spaghetti noir et blanc sauce bolognaise (pur bœuf) 1(Blé)-9 Epinars à la crème 7 Muffin au potiron et pépites de chocolat 1(blé)-3-6-7	<h1>Férialé - Toussaint</h1>	Filet de hoki sauce rémoulade 1(Blé)-4-3-10 Riz - Haricots beurre 9 Salade de fruits -	Emincé de volaille à l'estragon 1(Blé)-7 Pommes de terre vapeur 12 Brocoli - Fromage blanc stracciatella 6-7	Ragoût de veau 1(Blé) Potatoes 12 Salade verte et vinaigrette 10-12 Fruit frais de saison -

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



Menu de la semaine 45

Maison Relais de Schuttrange



LUNDI 7 novembre 2022	MARDI 8 novembre 2022	MERCREDI 9 novembre 2022	JEUDI 10 novembre 2022	VENDREDI 11 novembre 2022
Velouté aux champignons 7-12 Salad bar 10-12	Salade verte, fromage de chèvre et noix 7-8(noix) Dip's de légumes 7	Soupe de panais 9-12 Salad bar 10-12	Salade grecque (sans œufs) 7-10-12 Dip's de légumes 7	Entrée Anti-Gaspillage 1(Blé)-3-7-9-10-12 Salad bar 10-12
Menu du jour				
 Tortellini ricotta - épinards Sauce napolitaine Fromage râpé 1(blé)-3-7 Fruits frais de saison -	Fricassée de poulet - Spätzle 1(Blé)-3 Carottes 9 Yaourt à la cassonade 7	Filet de saumon sauce hollandaise  1(Blé)-3-4-7 Pommes de terre persillées 12 Jardinière de légumes - Compote de fruits de saison -	Carré de porc sauce charcutière 1(Blé)-10 Boulgour 1(Blé) Chou romanesco 9 Quatre-Quart 1(Blé)-3-7	Emincé de bœuf aux champignons 1(Blé) Tagliatelles 1(Blé) Salsifis 9 Fruits frais de saison 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