



Menu de la semaine 16 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

LUNDI 19 avril 2021	MARDI 20 avril 2021	MERCREDI 21 avril 2021	JEUDI 22 avril 2021	VENDREDI 23 avril 2021
Salade de tomate au basilic 12	Toast à la tapenade rouge et noire 1(blé)	Salade de carotte à la coriandre 12	Salade caesar (végétarienne) 1(blé)-3-7-10-12	Macédoine de légumes 3-10-12
Menu du jour				
Carré de porc sauce au poivre 1(blé)-7 Pommes de terre grenailles rôties - Poivrons - Plateau de fruits -	Emincé de bœuf aux quatre épices - Mélange de céréales (boulgour, semoule, quinoa rouge) 1(blé) Courgettes sautées - Salade d'ananas -	Cannelloni ricotta épinards Coulis de tomate 1(blé)-3-7 Salade verte 3-10-12 Tiramisu 1(blé)-3-7	Pavé de saumon grillé Sauce vierge 4 Dinkelnudeln 1(épeautre)-3 Poireaux à la crème 7 Yaourt au miel 7	Poulet grand mère - Riz pilaf - Champignons - Plateau de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
Saucisse végétarienne 6-9	Emincé de Quorn® aux quatre épices 3			Brochette de légumes marinés -
Collation				
Muesli chocolat et lait 1(blé-avoine)-6-7	Muffin à la myrtille 1(blé)-3-7	Baguette céréales tranche de gouda et jus de pomme 1(blé, seigle, orge, avoine et épeautre)-7	Tartine spéculoos 1(blé)-6-7	Crème chocolat 1(blé)-3-7

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 17 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Menu Luxembourgeois

LUNDI 26 avril 2021	MARDI 27 avril 2021	MERCREDI 28 avril 2021	JEUDI 29 avril 2021	VENDREDI 30 avril 2021
Salade de maïs et concombre 3-10-12	Céleri rémoulade 3-9-10-12	Gaufre au fromage 1(blé)-3-7	Salade Coleslaw 3-10-12	Tomate mozzarella au basilic 7-12
Menu du jour				
Ragoût de porc au curry 1(blé)-7	Filet de cabillaud au chorizo 4	Chili sin carne au Quorn® 3	Bouneschlupp 1(blé)-10 Tarte au fromage 1(blé)-3-7	Ragoût de jeune bovin aux olives -
Blé 1(blé)	Pommes de terre vapeur -	Riz -		Spätzle 1(blé)-3
Duo de haricots -	Ratatouille -	Yaourt aux fruits 7		Petits pois -
Plateau de fruits -	Banane -			Plateau de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
Ragoût de légumes, dés de tofu au curry 6-7	Filet de cabillaud à la crème 4-7			Falafel 1(blé)-3
Collation				
Céréales et lait 1(blé)-7	Petit pain à la confiture 1(blé)-7	Cake aux flocons d'avoine et à la pomme 1(blé,avoine)-3-7	Biscotte et compote de fruits 7	Pancakes au sirop d'érable 1(blé)-3-7

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 18 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Menus Anglais

LUNDI 3 mai 2021	MARDI 4 mai 2021	MERCREDI 5 mai 2021	JEUDI 6 mai 2021	VENDREDI 7 mai 2021
Bouillon de légumes, pois chiches et coriandre -	Salade de betterave 12	Cake salé 1(blé)-3-7	Céleri rémoulade 3-9-10-12	Salade de pommes de terre 3-10-12
Menu du jour				
Rôti de porc et son jus -	Emincé de jeune bovin 1(blé)-7	Fish and chips	Steak haché (pur bœuf) -	Fusilli sauce napolitaine Fromage VEGF
Coquillettes 1(blé)	Semoule de blé 1(blé)	Riz 1(blé)-3-4	Purée de pommes de terre 7	Salade verte 1(blé)-3-7
Gratin de chou-fleur 1(blé)-7	Carottes braisées -	Salade verte 3-10-12	Epi de maïs -	Salade verte 3-10-12
Plateau de fruits -	Mousse liégeoise à la vanille 1(blé)-3-7	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Fraisier 1(blé)-3-7-8(amande)
Alternative végétarienne du menu du jour				
Omelette aux herbes 3	Galette de quinoa aux légumes 1(blé)-3		Steak haché de Quorn® 3	
Collation				
Compote de pommes et petit palmito 1(blé)	Baguette et fromage frais 1(blé)-7	Scones 1(blé)-3-7	Petit pain au poulet 1(blé)-7	Fromage blanc à la confiture 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 19 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Menu Portugais

LUNDI 10 mai 2021	MARDI 11 mai 2021	MERCREDI 12 mai 2021	JEUDI 13 mai 2021	VENDREDI 14 mai 2021
Taboulé de légumes à la menthe 1(blé)-12	Lanches portugais 1(blé)-3-7	Salade de concombre 3-10-12		Salade de tomate 3-10-12
Menu du jour				
Rôti de jeune bovin orloff 1(blé)-3-7	Baccalahau a bras 3-4	Nuggets de poulet 1(blé)-3	FERIE	Quiche lorraine 1(blé)-3-7
Spatzle 1(blé)-3	Frites luxembourgeoises -	Pommes de terre rôties -		Salade verte 3-10-12
Petits pois -	Salade verte 3-10-12	Bâtonnets de légumes 7		Milkshake 7
Plateau de fruits -	Pasteis di nata 1(blé)-3-7	Sablés à la confiture 1(blé)-3-7		
Alternative végétarienne du menu du jour				
Feuilleté au fromage 1(blé)-7		Nuggets de légumes 1(blé)-3		Cassolete de champignons 1(blé)-7-10
Collation				
Céréales et lait 1(blé)-7	Tartine au miel 1(blé)-7	Yaourt aux fruits 7		Plateau de fruits -

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 20 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Menu Mexicain

LUNDI 17 mai 2021	MARDI 18 mai 2021	MERCREDI 19 mai 2021	JEUDI 20 mai 2021	VENDREDI 21 mai 2021
Pizza baguette 1(blé)-7	Salade paysanne (croûtons, maïs, œuf dur) 1(blé)-3-10-12	Dip's de légumes sauce au fromage blanc 7	Salade de riz aux légumes 3-10-12	Pico de gallo (tomate, cebette, oignon) et son toast 1(blé)
Menu du jour				
Emincé de jeune bovin au romarin 1(blé)	Quesadillas végétariens 1(blé)-7	Wainzossiss sauce moutarde 1(blé)-7-10	Brochette de saumon sauce cocktail 3-4-10-12	Fajitas de poulet et ses accompagnements 1(blé)-7
Dinkelnudeln 1(épeautre)-3	Croquettes de pommes de terre 1(blé)-3	Purée de pommes de terre 7	Semoule 1(blé)	Riz -
Courgettes grillées -		Salade verte 3-10-12	Brocoli -	Garniture (poivrons rouges et verts, oignons, citron) -
Plateau de fruits -	Fraises et framboise au sucre -	Glace 7	Tarte aux cerises 1(blé)-3-7-8(amande)	Fromage blanc au miel Cocada 7-12
Alternative végétarienne du menu du jour				
Sauté de légumes, dés de tofu au romarin 6-7		Œufs au plat 3		
Collation				
Cookies aux pépites de chocolat 1(blé)-3-6-7	Baguette de céréales rilette de poulet 1(blé)-3-10-12	Cake à la banane 1(blé)-3-7	Céréales et lait 1(blé)-7	Compote, galette de riz et jus de pomme -

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



Vacances de la Pentecôte



Menu de la semaine 21
Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

LUNDI 24 mai 2021	MARDI 25 mai 2021	MERCREDI 26 mai 2021	JEUDI 27 mai 2021	VENDREDI 28 mai 2021
	Carottes râpées à la coriandre 12	Toast au chèvre 1(blé)-7	Salade mixte (concombre, tomate, maïs) 3-10-12	Soupe d'asperges luxembourgeoises 9
Menu du jour				
FERIE	Gnocchi 4 fromages 1(épeautre)-3-7	Saucisse de veau -	Cordon bleu de poulet (non pané) sauce champignons 7	Burger de colin sauce rémoulade 1(blé)-3-4-7-11
	Salade verte 3-10-12	Purée de pommes de terre 7	Riz -	Frites luxembourgeoises -
	Plateau de fruits -	Courgettes sautées -	Brunoise de légumes -	Salade de tomate 12
		Plateau de fruits -	Crème vanille 1(blé)-3-7	Yaourt straciattella 7
Alternative végétarienne du menu du jour				
		Escalope de légumes 1(blé)-3	Falafel 1(blé)-3-7	
Collation				
	Tartine au miel 7	Brioche aux pépites de chocolat 1(blé)-3-6-7	Petit pain au lyoner 1(blé)-7	Compote de fruits et galette de riz -

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