

Semaine 42 - MAISON RELAIS DE VICHTEN



Dussmann

Lundi 12/10

Mardi 13/10

Mercredi 14/10
MENU ITALIEN



Jeudi 15/10

Vendredi 16/10

Entrée

Salad'Bar et vinaigrette

Salad'Bar et vinaigrette

Soupe de tomates

Salad'Bar et vinaigrette

Feuilleté pesto et parmesan ^{101 - 7}
Salad'Bar et vinaigrette

Plat du jour

Poulet tikka massala ⁷
Boulgour ¹⁰¹
Légumes de saison

Steak hâché sauce brune
Purée pomme de terre ⁷
Carottes vapeur ⁷

Pizza margherita ¹⁰¹
Salade verte

Filet de hoki sauce ciboulette ^{4 - 7}
Riz blanc
Petit pois aux échalotes

Omelette ³
Pommes de terre grenailles
Brocolis ⁷

Alternative végétarienne

Curry de légumes et pois chiche ^{7 - 10}
Boulgour ¹⁰¹

Parmentier végétarien ⁷
Carottes vapeur ⁷

Risotto au parmesan et petit pois ⁷

Dessert

Fruits de saison

Yaourt stracciatella ^{6 - 7}

Tiramisu ^{101 - 3 - 7}

Fromage blanc au coulis de fruits ⁷

Salade de fruits

Collation

Compote de fruits et galette de riz

Cake marbré ^{101 - 3 - 7}

Bruschetta au coulis de tomate, basilic
^{101 - 103}

Fruits de saison

Baguette aux céréales et fromage
^{101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11}

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 43 - MAISON RELAIS DE VICHTEN



Dussmann

Lundi 19/10	Mardi 20/10	Mercredi 21/10	Jeudi 22/10	Vendredi 23/10
Entrée				
Salad'Bar et vinaigrette	Toast au fromage de chèvre ^{101 - 7} Salad'Bar et vinaigrette	Salad'Bar et vinaigrette	Salad'Bar et vinaigrette	Crème de chou fleur ⁷ Salad'Bar et vinaigrette
Plat du jour				
Pâtes ¹⁰¹ Sauce tomate Sauce pesto ⁷ Emmental râpé et parmesan ^{3 - 7}	Boeuf au paprika ¹⁰¹ Pommes de terre vapeur Courgette aux herbes	Gyros de porc Frites	Escalope de poulet sauce brune ¹⁰¹ Semoule ¹⁰¹ Légumes de saison	Saumon sauce aneth ^{4 - 7} Riz complet Brocolis ⁷
Alternative végétarienne				
	Tofu au paprika ⁶ Pommes de terre vapeur Courgette aux herbes	Gyros d'halloumi ⁷ Frites	Couscous végétarien ^{101 - 6 - 9}	Riz complet Sauce crème pesto ^{101 - 7} Brocolis ⁷
Dessert				
Yaourt aux fruits ⁷	Fruits de saison	Smoothie aux fruits	Muffin aux pommes ^{101 - 3 - 7}	Fromage blanc au miel ⁷
Collation				
Pain et streich ^{101 - 102}	Muesli et lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7}	Dip's de légumes sauce fromage blanc ⁷	Jus de fruit et galette de riz	Baguette aux céréales et fromage ^{101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11}

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 44 - MAISON RELAIS DE VICHTEN



Dussmann

Lundi 26/10 MENU MEXICAIN 	Mardi 27/10	Mercredi 28/10	Jeudi 29/10	Vendredi 30/10 MENU HALLOWEEN
Entrée				
Salad'Bar et vinaigrette	Soupe de légumes ⁹ Salad'Bar et vinaigrette	Salad'Bar et vinaigrette	Salad'Bar et vinaigrette	Velouté de potiron ⁷ Salad'Bar et vinaigrette
Plat du jour				
Quesadillas végétarienne ^{101 - 7}  Dip's de légumes sauce fromage blanc ⁷	Emincé de porc sauce aigre douce ^{101 - 6} Riz blanc Légumes de saison	Colin grillé sauce citron ^{4 - 7}  Pâtes ¹⁰¹ Haricot vert persillé	Parmentier végétarien ⁷  Salade verte	Boulette de lave Fusilli tricolore ¹⁰¹ Salade verte
Alternative végétarienne				
	Halloumi sauce aigre douce ⁷ Riz blanc *** Légumes de saison	Tofu sauce citron ^{101 - 6 - 7} Pâtes ¹⁰¹ *** Haricot vert persillé		Sauce tomate Fusilli tricolore ¹⁰¹ *** Emmental râpé et parmesan ^{3 - 7} Salade verte
Dessert				
Flan ^{3 - 7}	Fruits de saison	Salade de fruits	Yaourt aux fruits ⁷	Moelleux chocolat et son coeur de sang ^{101 - 3 - 7}
Collation				
Wrap fromage et jambon ^{101 - 7}	Jus de fruit et galette de riz	Muffin aux pommes ^{101 - 3 - 7}	Céréales et lait ^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7}	Cracotte au maïs, beurre et miel ⁷

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 45 - MAISON RELAIS DE VICHTEN



Dussmann

Lundi 02/11

Mardi 03/11

Mercredi 04/11

Jeudi 05/11
MENU MEXICAIN



Vendredi 06/11

Petit déjeuner

Proposition du chef

Proposition du chef

Proposition du chef

Proposition du chef

Proposition du chef

Entrée

Salad'Bar et vinaigrette

Salad'Bar et vinaigrette

Coleslaw ^{3 - 10}
Salad'Bar et vinaigrette

Salad'Bar et vinaigrette

Velouté de poireaux ⁷
Salad'Bar et vinaigrette

Plat du jour

Escalope de poulet crème champignon ⁷

Boulgour ¹⁰¹
Carottes vapeur ⁷

Nouilles sautées aux oeufs et légumes
^{101 - 3 - 6 - 11}

Fish stick ^{101 - 4}
Sauce tartare ^{3 - 7 - 10 - 12}
Pommes de terre vapeur
Brocolis ⁷

Tacos au boeuf ^{6 - 7 - 9}

Riz blanc
Tomate, crème fraîche, cheddar ⁷

Emincé de jeune bovin sauce tomate

Pâtes ¹⁰¹
Salade verte

Alternative végétarienne

Pois chiche aux champignons ¹⁰¹
Boulgour ¹⁰¹
Carottes vapeur ⁷

Tofu pané ^{101 - 3 - 6}
Sauce tartare ^{3 - 7 - 10 - 12}
Pommes de terre vapeur
Brocolis ⁷

Tacos végétarien

Riz blanc
Tomate, crème fraîche, cheddar ⁷

Sauce tomate
Emmental râpé et parmesan ^{3 - 7}
Pâtes ¹⁰¹
Salade verte

Dessert

Compote de fruits de saison

Yaourt aux fruits ⁷

Tarte tatin ^{101 - 7 - 702}

Fruits de saison

Fruits de saison

Collation

Cracotte au maïs, beurre et miel ⁷

Dip's de légumes sauce fromage blanc ⁷

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

Smoothie aux fruits

Muesli et lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7}

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 46 - MAISON RELAIS DE VICHTEN



Dussmann

Lundi 09/11

Mardi 10/11

Mercredi 11/11
MENU ASIATIQUE

Jeudi 12/11

Vendredi 13/11

Entrée

Croque monsieur au fromage ^{101 - 102 - 7}
Salad'Bar et vinaigrette

Salad'Bar et vinaigrette

Bouillon de légumes aux vermicelles ¹⁰¹
Salad'Bar et vinaigrette

Soupe de légumes ⁹
Salad'Bar et vinaigrette

Salad'Bar et vinaigrette

Plat du jour

Riz cantonnais végétarien ^{101 - 6 - 9} 

Pâtes ¹⁰¹
Sauce bolognaise
Emmental râpé et parmesan ^{3 - 7}

Poulet teriyaki ^{101 - 6}



Nouilles chinoises ¹⁰¹
Haricots beurre à l'ail ⁷

Rostis végétariennes ^{101 - 3} 

Salade verte

Hoki sauce basilic ^{101 - 4 - 7} 

Purée pomme de terre ⁷
Carottes vapeur ⁷

Alternative végétarienne

Pâtes ¹⁰¹
Sauce bolognaise végétarienne ^{101 - 6}
Emmental râpé et parmesan ^{3 - 7}

Nouilles sautées aux oeufs et légumes
^{101 - 3 - 6 - 11}

Tofu sauce basilic ^{101 - 6 - 7 - 9}
Purée pomme de terre ⁷
Carottes vapeur ⁷

Dessert

Fruits de saison

Smoothie aux fruits

Yaourt nature sucré ⁷

Pudding chocolat ^{7 - 701 - 702}

Fromage blanc au coulis de fruits ⁷

Collation

Pain et streich ^{101 - 102}

Dip's de légumes sauce fromage blanc ⁷

Bruschetta au coulis de tomate, basilic
^{101 - 103}

Muesli et lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7}

Wrap au fromage frais ^{101 - 7}

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 - MAISON RELAIS DE VICHTEN



Dussmann

Lundi 16/11

Mardi 17/11
MENU KIDS

Mercredi 18/11

Jeudi 19/11

Vendredi 20/11

Entrée

Salad'Bar et vinaigrette

Salad'Bar et vinaigrette

Salad'Bar et vinaigrette

Salad'Bar et vinaigrette

Soupe de potiron 7 - 10
Salad'Bar et vinaigrette

Plat du jour

Choucroute (Wiener - Kasseler) 6 - 9
Pommes de terre vapeur

Nuggets de poulet 101 - 3
Frites
Petit pois aux échalotes

Pâtes sauce tomate au thon 101 - 4
Emmental râpé et parmesan 3 - 7
Salade verte

Emincé de boeuf aux olives
Riz blanc
Chicons braisées

Quiche au kiri 101 - 3 - 7
Salade verte

Alternative végétarienne

Choucroute végétarienne (Wiener) 101 - 6
Pommes de terre vapeur

Halloumi pané 101 - 3 - 7
Frites
Petit pois aux échalotes

Pâtes 101
Sauce napolitaine 9
Emmental râpé et parmesan 3 - 7

Ragoût de pois chiche aux olives
Riz blanc
Chicons braisées

Dessert

Fruits de saison

Yaourt à boire à la vanille 7

Fruits de saison

Fromage blanc aux brisures de spéculoos
101 - 7

Crumble aux poires 101 - 7

Collation

Pain, beurre et jambon cuit
101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11

Smoothie aux fruits et galette de riz

Wrap de légumes et fromage frais 101 - 7

Cookies au chocolat 101 - 3 - 7

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

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 - MAISON RELAIS DE VICHTEN



Dussmann

Lundi 23/11	Mardi 24/11	Mercredi 25/11	Jeudi 26/11	Vendredi 27/11
Entrée				
Salad'Bar et vinaigrette	Flammekueche végétarienne ^{101 - 102 - 7} Salad'Bar et vinaigrette	Salad'Bar et vinaigrette	Soupe de légumes ⁹ Salad'Bar et vinaigrette	Salad'Bar et vinaigrette
Plat du jour				
Escalope de poulet à l'estragon ^{101 - 7} Purée pomme de terre ⁷ Carottes vapeur ⁷	Chili sin carne Riz blanc Salade verte	Cordon bleu sauce champignon ⁷ Pâtes ¹⁰¹ Salade verte	Kébab végétarien ^{101 - 102 - 103 - 6 - 7} Pommes de terre wedges	Saumon grillé ⁴ Sauce au citron ⁷ Boulgour ¹⁰¹ Brocolis ⁷
Alternative végétarienne				
Parmentier végétarien ⁷ Carottes vapeur ⁷		Pois chiche aux champignons ¹⁰¹ Pâtes ¹⁰¹ Salade verte		Omelette ³ Boulgour ¹⁰¹ Brocolis ⁷
Dessert				
Fruits de saison	Quatre quart aux pommes ^{101 - 3 - 7}	Fruits de saison	Compote de fruits de saison	Yaourt au miel ⁷
Collation				
Tartine de pain, beurre et confiture ^{101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11}	Fromage blanc et muesli ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7}	Compote de fruits et galette de riz	Cookies au chocolat ^{101 - 3 - 7}	Tartine de pain et fromage à pâte dure ^{101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11}

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 - MAISON RELAIS DE VICHTEN



Dussmann

Lundi 30/11	Mardi 01/12 MENU LUXEMBOURGEOIS	Mercredi 02/12	Jeudi 03/12	Vendredi 04/12
Entrée				
Dip's de légumes sauce fromage blanc ⁷ Salad'Bar et vinaigrette	 Salad'Bar et vinaigrette	Salad'Bar et vinaigrette	Salad'Bar et vinaigrette	Soupe de légumes ⁹ Salad'Bar et vinaigrette
Plat du jour				
Kniddelen sauce crème ^{101 - 3 - 7}  Emmental râpé et parmesan ^{3 - 7} Salade verte	Grillwurst ¹⁰ Ketchup et mayonnaise ^{3 - 10} Frites Légumes de saison	Pilons de poulet aux herbes de provence Semoule ¹⁰¹ Haricot vert persillé	Gratin de macaroni au jambon ^{101 - 7} Salade verte	Cabillaud sauce crème ⁴  Riz blanc Fondue de poireaux ⁷
Alternative végétarienne				
	Wiener tofu sauce moutarde ^{101 - 6 - 7 - 10} Frites Légumes de saison	Omelette ³ Semoule ¹⁰¹ Haricot vert persillé	Gratin de macaroni au fromage ^{101 - 7} Salade verte	Galette de pommes de terre aux légumes ³ Fondue de poireaux ⁷
Dessert				
Yaourt aux fruits ⁷	Fruits de saison	Compote de fruits de saison	Crème caramel ^{3 - 7}	Fromage blanc à la cassonade ⁷
Collation				
Bruschetta au coulis de tomate, basilic ^{101 - 103}	Tartine de pain et fromage à pâte dure ^{101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11}	Fruits de saison	Céréales et lait ^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7}	Smoothie aux fruits

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