



# Menu de la semaine 33

Maison Relais de Hobscheid-Eischen



LUNDI 12 août 2019	MARDI 13 août 2019	MERCREDI 14 août 2019	JEUDI 15 août 2019	VENDREDI 16 août 2019
<p><b>Salade verte, chou rouge, tomate et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p><b>Côtelettes de porc</b> </p> <p>1(blé)</p> <p><b>Gromperekichelcher</b></p> <p>1(blé)-3</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Smoothie aux fruits</b></p> <p>7</p>	<p><b>Salade verte, tomate, céleri et vinaigrette</b> </p> <p>9 + vinaigrette: 10-12</p> <p><b>Salade de pommes de terre</b>  (Œuf, lardon, échalote)</p> <p>3-12 + vinaigrette: 10-12 ***</p> <p><b>Mijoté de poisson aux crevettes sauce safran</b> </p> <p>1(blé)-2-4-7-12</p> <p><b>Semoule</b> </p> <p>1(blé)</p> <p><b>Brocolis</b> </p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais</b></p>	<p><b>Salade verte, céleri, maïs et vinaigrette</b> </p> <p>9 + vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p><b>Bœuf aux oignons</b> </p> <p>1(blé)</p> <p><b>Coquillettes Emmental - Parmesan</b></p> <p>1(blé) fromage: 7</p> <p><b>Carottes</b> </p> <p>6 ***</p> <p><b>Fondant au chocolat</b> </p> <p>1(blé)-3-6-7</p>	<p style="text-align: center;"><b>Assomption</b></p> <p style="text-align: center;"></p>	<p><b>Salade verte, maïs, chou-fleur et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p><b>Emincé de veau à la crème</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Riz</b> </p> <p>6</p> <p><b>Poêlée de champignons</b> </p> <p>***</p> <p><b>Fromage blanc coulis de fruits rouges</b> </p> <p>7</p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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 34

Maison Relais de Hobscheid-Eischen



LUNDI 19 août 2019	MARDI 20 août 2019	MERCREDI 21 août 2019	JEUDI 22 août 2019	VENDREDI 23 août 2019
<p><b>Salade verte, chou-fleur, pois-chiche et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p><b>Escalope de porc et son jus</b> </p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Pommes de terre persillées</b> </p> <p>7-12</p> <p><b>Brocolis</b> </p> <p>6</p> <p>***</p> <p> <b>Yaourt au coulis de mangue</b></p> <p>7</p>	<p><b>Salade verte, pois-chiche, poivron et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p><b>Œuf mimosa</b></p> <p>3-10</p> <p>***</p> <p><b>Cordon bleu de dinde et citron</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Macaroni Emmental - Parmesan</b></p> <p>1(blé) fromage: 7</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais</b></p>	<p><b>Salade verte, poivron, lentille et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p> <b>Omelette aux légumes frais et fromage (œufs   )</b></p> <p>3-7</p> <p><b>Boullgour</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Petits pois à la française</b></p> <p>7</p> <p>***</p> <p><b>Glace</b></p> <p>1(blé)-7-8(amandes) Selon type de glace</p>	<p><b>Salade verte, lentille, soja et vinaigrette</b> </p> <p>6 + vinaigrette: 10-12</p> <p><b>Salade César (Poulet, parmesan, croûton)</b></p> <p>3-7-10-12</p> <p>***</p> <p><b>Saumon grillé</b> <b>sauce hollandaise</b></p> <p>1(blé)-3-4-7</p> <p><b>Riz pilaf</b> </p> <p>6-7</p> <p><b>Tomate à la provençale</b></p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais</b></p>	<p><b>Salade verte, soja, concombre et vinaigrette</b> </p> <p>6 + vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p><b>Hamburger (pur bœuf) et petit pain</b> </p> <p>Pain: 1(blé)-11</p> <p><b>Potatoes</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Garniture:</b> Salade verte, tomate, oignon, cornichon</p> <p>10-12</p> <p>***</p> <p> <b>Banane au chocolat</b></p> <p>6-7</p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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 35

Maison Relais de Hobscheid-Eischen



LUNDI 26 août 2019	MARDI 27 août 2019	MERCREDI 28 août 2019	JEUDI 29 août 2019	VENDREDI 30 août 2019
<p><b>Salade verte, concombre, carotte et vinaigrette</b></p> <p>vinaigrette: 10-12 </p> <p>***</p> <p><b>Gyros de dinde sauce tzatziki</b></p> <p>7</p> <p><b>Petit pain Letz'Frites</b> </p> <p>Pain: 1(blé)</p> <p><b>Chou blanc frais</b></p> <p>***</p> <p><b>Crème mascarpone</b></p> <p>3-7</p>	<p><b>Salade verte, carotte, betterave rouge et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p><b>Wrap au fromage frais et concombre</b> </p> <p>1(blé)-7 ***</p> <p><b>Filet de cabillaud et crumble aux herbes fraîches</b> </p> <p>1(blé)-4-7</p> <p><b>Semoule de blé</b> </p> <p>1(blé)</p> <p><b>Chou-fleur</b> </p> <p>7 ***</p> <p><b>Fruit frais</b></p>	<p><b>Salade verte, betterave rouge, poireau et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p><b>Mignon de porc rôti au thym et au miel</b> </p> <p>1(blé)</p> <p><b>Purée de pommes de terre maison</b> </p> <p>7-12</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Mousse aux fruits</b></p> <p>3-7</p>	<p><b>Salade verte, poireau, olive et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p><b>Nems aux légumes</b></p> <p>1(blé)-6-9 ***</p> <p><b>Quorn sauté façon chili</b> </p> <p>1(blé)-3</p> <p><b>Riz complet</b></p> <p><b>Poêlée mexicaine</b></p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais</b></p>	<p><b>Salade verte, endive, olive et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p><b>Rôti de bœuf sauce grand-mère</b> </p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Spätzle</b></p> <p>1(blé)-3-7</p> <p><b>Carottes</b> </p> <p>6 ***</p> <p><b>Cake marbré</b></p> <p>1(blé)-3-6-7</p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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 36

Maison Relais de Hobscheid-Eischen



LUNDI 2 septembre 2019	MARDI 3 septembre 2019	MERCREDI 4 septembre 2019	JEUDI 5 septembre 2019	VENDREDI 6 septembre 2019
<p><b>Salade verte, endive haricot vert et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p><b>Suprême de volaille et son jus</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Blé</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Courgettes</b>  sautées</p> <p>6 ***</p> <p><b>Liégeois aux fruits</b></p> <p>7</p>	<p><b>Salade verte, haricot vert, céleri et vinaigrette</b> </p> <p>9 + vinaigrette: 10-12</p> <p><b>Macédoine de légumes</b></p> <p>3-10 ***</p> <p><b>Tortellini à la viande sauce tomate</b></p> <p><b>Emmental - Parmesan</b></p> <p>1(blé)-3-7</p> <p><b>Salade verte</b>  et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12 ***</p> <p><b>Fruit frais</b></p>	<p><b>Salade verte, céleri, maïs et vinaigrette</b> </p> <p>9 + vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p> <b>Tortilla espagnole (omelette aux pommes de terre)</b> </p> <p>3-7-12</p> <p><b>Trio de poivrons</b> </p> <p>***</p> <p> <b>Pudding au chocolat</b></p> <p>3-6-7</p>	<p><b>Salade verte, maïs, tomate et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p><b>Terrine de campagne</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Filet de colin</b>  sauce citron</p> <p>1(blé)-4-7</p> <p><b>Riz</b> </p> <p>6</p> <p><b>Epinards à la crème</b></p> <p>6-7 ***</p> <p><b>Fruit frais</b></p>	<p><b>Salade verte, tomate, courgette râpée et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p><b>Palette à la diable</b></p> <p>1(blé)-7-10-12</p> <p><b>Pommes de terre grenaille</b></p> <p>12</p> <p><b>Chou romanesco</b></p> <p>***</p> <p><b>Fusées à l'eau</b></p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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 37

Maison Relais de Hobscheid-Eischen



LUNDI 9 septembre 2019	MARDI 10 septembre 2019	MERCREDI 11 septembre 2019	JEUDI 12 septembre 2019	VENDREDI 13 septembre 2019
<b>Salade verte, courgette râpée, coleslaw et vinaigrette</b> <small>vinaigrette: 10-12</small>	<b>Salade verte, coleslaw, lentille et vinaigrette</b> <small>vinaigrette: 10-12</small>	<b>Salade verte, lentille, champignon et vinaigrette</b> <small>vinaigrette: 10-12</small>	<b>Salade verte, champignon, soja et vinaigrette</b> <small>6 + vinaigrette: 10-12</small>	<b>Salade verte, soja, tomate cerise et vinaigrette</b> <small>6 + vinaigrette: 10-12</small>
***	7 ***	***	2-10-12 ***	***
<b>Echine de porc sauce barbecue</b>	<b>Filet de hoki sauce hollandaise</b>	<b>Cordon bleu de volaille</b>	<b>Ragoût de bœuf</b>	 <b>Gnocchi Sauce napolitaine</b>
<b>Pommes de terre au four</b> <small>12</small>	<b>Farfalles Emmental - Parmesan</b> <small>1(blé)-3-4-7</small>	<b>Quinoa</b>	<b>Pommes de terre aux oignons</b> <small>12</small>	<b>Emmental - Parmesan</b> <small>1(blé) fromage: 7</small>
<b>Fenouil</b> <small>***</small>	<b>Navets sauce blanche</b> <small>6-7 ***</small>	<b>Tomates confites</b> <small>***</small>	<b>Carottes</b> <small>6-7 ***</small>	<b>Salade verte et vinaigrette</b> <small>vinaigrette: 10-12 ***</small>
<b>Poire Belle-Hélène</b> <small>6-7</small>	<b>Fruit frais</b>	<b>Fromage blanc stracciatella</b> <small>6-7</small>	<b>Fruit frais</b>	<b>Crème brûlée vanille</b> <small>3-7</small>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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 38

Maison Relais de Hobscheid-Eischen



## C'EST LA RENTREE



LUNDI 16 septembre 2019	MARDI 17 septembre 2019	MERCREDI 18 septembre 2019	JEUDI 19 septembre 2019	VENDREDI 20 septembre 2019
<p><b>Salade verte, chou-fleur, carotte et vinaigrette</b></p> <p>vinaigrette: 10-12 </p> <p>***</p> <p><b>Emincé de bœuf aux champignons</b> </p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Pommes de terre sautées</b></p> <p>12</p> <p><b>Brocolis aux amandes</b> </p> <p>7-8 (amandes) ***</p> <p><b>Pudding au chocolat</b></p> <p>3-6-7</p>	<p><b>Salade verte, carotte, maïs et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p><b>Velouté de légumes</b></p> <p>6-7-9-12 ***</p> <p> <b>Raviolis 4 fromages sauce crème Emmental - Parmesan</b></p> <p>1(blé)-3-7</p> <p><b>Salade verte et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12 ***</p> <p><b>Fruit frais</b></p>	<p><b>Salade verte, maïs, haricot beurre et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p><b>Blanquette de veau</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b> </p> <p>12</p> <p><b>Carottes persillées</b> </p> <p>7 ***</p> <p><b>Fromage blanc au coulis de fruits</b> </p> <p>7</p>	<p><b>Salade verte, haricot beurre, olive et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p><b>Consommé de bœuf aux petits légumes</b></p> <p>9 ***</p> <p><b>Fish-sticks sauce rémoulade</b> </p> <p>Fish sticks: 1(blé)-4 Sauce: 3-6-10</p> <p><b>Riz pilaf</b> </p> <p>7</p> <p><b>Haricots verts à l'ail</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Fruit frais</b></p>	<p><b>Salade verte, olive, endive et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p><b>Cuisse de poulet rôtie au thym</b></p> <p><b>Boullgour</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>***</p> <p><b>Cake pomme-cannelle</b></p> <p>1(blé)-3-7</p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

### LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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 39

Maison Relais de Hobscheid-Eischen



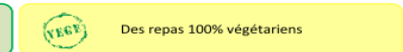
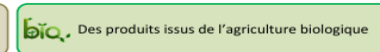
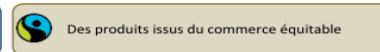
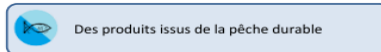
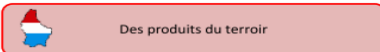
LUNDI 23 septembre 2019	MARDI 24 septembre 2019	MERCREDI 25 septembre 2019	JEUDI 26 septembre 2019	VENDREDI 27 septembre 2019
<p><b>Salade verte, endive, tomate et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p><b>Saucisse de légumes</b></p> <p>1(blé)-3-6-10</p> <p><b>Pommes de terre aux oignons</b> </p> <p>12</p> <p><b>Poireaux à la crème</b> </p> <p>6-7 ***</p> <p> <b>Yaourt aux pêches</b></p> <p>7</p>	<p><b>Salade verte, tomate, céleri et vinaigrette</b> </p> <p>9 + vinaigrette: vinaigrette: 10-12</p> <p><b>Potage de chou-fleur</b></p> <p>6-7-12 ***</p> <p><b>Filet de cabillaud gratiné</b> </p> <p>1(blé)-4-7</p> <p><b>Farfalles Emmental - Parmesan</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Courgettes sautées</b> </p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais</b></p>	<p><b>Salade verte, céleri, betterave rouge et vinaigrette</b> </p> <p>9 + vinaigrette: vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p><b>Emincé de dinde sauce au curry doux</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Riz</b> </p> <p><b>Haricots beurre</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Financier aux amandes</b></p> <p>1(blé)-3-7-8</p>	<p><b>Salade verte, betterave rouge, soja et vinaigrette</b> </p> <p>6 + vinaigrette: 10-12</p> <p><b>Velouté de brocolis</b></p> <p>6-7-12 ***</p> <p><b>Steak haché de bœuf sauce béarnaise</b> </p> <p>1(blé)-3-7-10</p> <p><b>Pommes de terre sautées</b> </p> <p>12</p> <p><b>Maïs poêlé</b></p> <p>6 ***</p> <p><b>Fruit frais</b></p>	<p><b>Salade verte, soja, courgette râpée et vinaigrette</b> </p> <p>6 + vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p><b>Kniddelen mat Speck</b> </p> <p>1(blé)-3-7</p> <p><b>Salade verte et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12 ***</p> <p><b>Ananas rôti</b> </p> <p>7</p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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 40

Maison Relais de Hobscheid-Eischen



LUNDI 30 septembre 2019	MARDI 1 octobre 2019	MERCREDI 2 octobre 2019	JEUDI 3 octobre 2019	VENDREDI 4 octobre 2019
<p>Salade verte, courgette râpée, tomate cerise et vinaigrette </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>Bouchée au Quorn </p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>Pommes de terre persillées </p> <p>12</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>7 ***</p> <p>Pudding vanille</p> <p>3-7</p>	<p>Salade verte, tomate cerise, carotte et vinaigrette </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>Bouillon aux petits légumes</p> <p>9 ***</p> <p>Filet mignon de porc </p> <p>1(blé)</p> <p>Blé</p> <p>1(blé)</p> <p>Trio de poivrons </p> <p>***</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade verte, carotte, poireaux et vinaigrette </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>Roulade de bœuf Sauce brune </p> <p>1(blé)-7</p> <p>Spätzle</p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>Julienne de légumes </p> <p>9 ***</p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>7</p>	<p>Salade verte, poireaux, poivron et vinaigrette </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>Velouté de potiron</p> <p>6-7-12 ***</p> <p>Saumon sauce oseille </p> <p>1(blé)-4-7</p> <p>Riz complet</p> <p>9</p> <p>Carotte Vichy </p> <p>7 ***</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade verte, poivron, haricot vert et vinaigrette </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde sauce crème</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>7-12</p> <p>Céleri braisé </p> <p>7-9 ***</p> <p>Tarte fine aux pommes</p> <p>1(blé)-3-7</p>
Corbeille de fruits				

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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 41

Maison Relais de Hobscheid-Eischen



LUNDI 7 octobre 2019	MARDI 8 octobre 2019	MERCREDI 9 octobre 2019	JEUDI 10 octobre 2019	VENDREDI 11 octobre 2019
<p><b>Salade verte, haricot vert, lentille et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p><b>Bœuf bourguignon (carottes)</b> </p> <p>1(blé)</p> <p><b>Tagliatelles Emmental - Parmesan</b></p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>***</p> <p><b>Fromage blanc à la myrtille</b> </p> <p>7</p>	<p><b>Salade verte, lentille, chou rouge et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p><b>Crème de champignons</b></p> <p>6-7-12</p> <p>***</p> <p><b>Gratin de hoki</b> </p> <p>1(blé)-4-7</p> <p><b>Riz</b> </p> <p>7-9</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais</b></p>	<p><b>Salade verte, chou rouge, maïs et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p><b>Hamburger végétarien et son petit pain</b> </p> <p>pain: 1(blé)-11(sésame) burger: 1(blé)-3-7</p> <p><b>Boullgur</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Garniture:</b> Salade verte, tomate, oignon, cornichon</p> <p>cornichon: 10</p> <p>***</p> <p><b>Muffins aux pépites de chocolat</b></p> <p>1(blé)-3-6-7</p>	<p><b>Salade verte, maïs, betterave rouge et vinaigrette</b> </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p><b>Potage de légumes</b> </p> <p>6-7-9-12</p> <p>***</p> <p><b>Grillwurst sauce moutarde</b> </p> <p>1(blé)-7-10</p> <p><b>Quinoa</b> </p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>9</p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais</b></p>	<p><b>Salade verte, betterave rouge, céleri et vinaigrette</b> </p> <p>9 + vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p><b>Blanquette de dinde</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Pommes de terre rôties</b> </p> <p>12</p> <p><b>Epinards à l'ail</b></p> <p>7</p> <p>***</p> <p><b>Crème catalane</b></p> <p>3-7</p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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 42

Maison Relais de Hobscheid-Eischen



LUNDI 14 octobre 2019	MARDI 15 octobre 2019	MERCREDI 16 octobre 2019	JEUDI 17 octobre 2019	VENDREDI 18 octobre 2019
<b>Salade verte, céleri, pois-chiche et vinaigrette</b>  9 + vinaigrette: 10-12 *** <b>Rôti de porcelet braisé et son jus au miel</b>  1(blé)-7 <b>Galette de pommes de terre</b>  1(blé)-3-7-12 <b>Flan de légumes</b>  3-6-7 *** <b>Quatre-quarts aux fruits</b> 1(blé)-3-7	<b>Salade verte, pois-chiches, carotte et vinaigrette</b>  vinaigrette: 10-12 <b>Crème de céleri</b>  6-7-9-12 ***  <b>Gnocchi sauce pesto Emmental - Parmesan</b> 1(blé)-3-7 <b>Courgettes sautées</b>  *** <b>Fruit frais</b>	<b>Salade verte, carotte, haricot et vinaigrette</b>  vinaigrette: 10-12 *** <b>Poulet basquaise (poivrons)</b>  1(blé) <b>Pommes de terre wedges au four</b> 1(blé) <b>Salade verte et vinaigrette</b>  vinaigrette: 10-12 *** <b>Mousse spéculoos</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Salade verte, haricot, brocoli et vinaigrette</b>  vinaigrette: 10-12 <b>Potage paysan</b> 6-12 *** <b>Filet de colin sauce citron</b>  1(blé)-4-7 <b>Riz aux petits légumes</b>  6-7 *** <b>Fruit frais</b>	<b>Salade verte, brocoli, concombre et vinaigrette</b>  vinaigrette: 10-12 *** <b>Emincé de bœuf à la chinoise</b>  1(blé)-6-14 <b>Nouilles chinoises</b> 1(blé)-3 <b>Wok de légumes</b> 6-9 *** <b>Yaourt à la grecque</b>  7
<b>Corbeille de fruits</b>				

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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