

Semaine 28 - Maison Relais de Mertzig

Dussmann

Lundi 08/07	Mardi 09/07	Mercredi 10/07	Jeudi 11/07	Vendredi 12/07 Menu Français		
Gaspacho de courgette aux pignons de pin	Melon	Salade verte & maïs	Cake tomates - olives 101 - 3 - 7	Soupe à l'oignon et croûtons 101 - 103 - 105 - 7		
Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour		
Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10		
Vinaigrette au yaourt 7	Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Vinaigrette à la crème 7 - 10	Vinaigrette balsamique 10	Vinaigrette à la crème et aux herbes 7 - 10		
		Plat principal - Hauptgang				
Emincé de boeuf aux herbes	Sauté de poulet	Saumon grillé sauce vierge 4 bǐo,	Lasagne sin carne aux protéines de soja & pois chiches	Blanquette de jeune bovin 101 - 7 - 9		
Purée de pommes de terre 7	Let'z frites	Dinkelnudeln ^{105 - 3}	-	Riz Basmati		
Salade de tomate cerise	Petits pois	Epinards à la crème ⁷	Poêlée de légumes	Carottes 7		
		Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits ***	Panna Cotta à la fraise 7 ***	Smoothie ***	Brochette de fruits ***	Mousse au chocolat au lait 3-7 ***		
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		
	Collation - Snack					
Muesli & lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Tartine à la tomatade & jus de pommes	Yaourt à la vanille ⁷	Petit pain à la confiture 101 - 7	Dip's de légumes & Guacamole		
***	***	***	***	***		
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		



Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





















Semaine 29 - Maison Relais de Mertzig





Dussmann

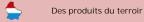
Lundi 15/07	Mardi 16/07	Mercredi 17/07	Jeudi 18/07	Vendredi 19/07		
				Menu Belge		
				Wierra beige		
Potage de légumes	Salade de maïs	Salade de haricots verts aux oeufs durs	Dip's de légumes & Guacamole	Salade d'endives aux pommes		
r otago do logamos	Guidas de mais	3 - 7 - 10	Dip o do logalillos di cadodillolo	calado a enalves dan permite		
Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour		
Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10		
Vinaigrette à la crème et aux herbes 7-10	Vinaigrette balsamique 10	Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰	Vinaigrette au yaourt ⁷	Vinaigrette à la crème 7 - 10		
		Plat principal - Hauptgang				
		Ravioli aux légumes sauce napolitaine				
Galette de sarrasin fromage & 7 (1615) champignon	Bifana de boeuf 10	1 - 101 - 3 - 7 - 9 (real)	Hot dog 101 - 3 - 7 - 10 - 11	Waterzooï de poisson 4-7 🔊		
Champighon						
-	Pommes de terre grenailles sautées	Fromage râpé 3-7	-	Riz Pilaf ⁷		
Salade de carottes râpées au citron	Tomates cerises au four	Salade verte	Chou blanc	Fricassée de légumes		
		Dessert - Nachtisch				
Yaourt à la cerise 7	Plateau de fruits	Salade de fruits	Ile flottante 3-7	Plateau de fruits		
***	***	***	***	***		
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		
	Collation - Snack					
		Jenatien enack				
Tartine à la pâte à tartiner noisette	Carrot cake 101 - 3 - 7	Céréales & lait 101 - 102 - 103 - 7	Pavé céréales au fromage 101 - 102 - 103 - 7 - 11	Yaourt à la confiture d'abricot 7		
***	***	***	***	***		
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		



Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





















Semaine 30 - Maison Relais de Mertzig



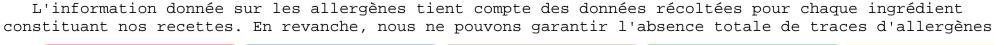


Dussmann

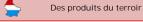
Lundi 22/07	Mardi 23/07	Mercredi 24/07	Jeudi 25/07	Vendredi 26/07	
Crème de chou-fleur 7	Salade de betteraves crues	Toast au fromage de chèvre 101 - 7	Salade verte & cubes de fromage 7 - 10	Salade de tomates & concombres 7 - 10	
Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	
Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	
Vinaigrette cocktail ^{3 - 10}	Vinaigrette au yaourt 7	Vinaigrette à la crème 7 - 10	Vinaigrette balsamique 10	Vinaigrette à la crème et aux herbes 7 - 10	
		Plat principal - Hauptgang			
Galette de légumes aux pois chiches & lentilles corail sauce tomate	Porc aux oignons	Poulet rôti	Colin grillé sauce citron 4-7 🔊	Cordon bleu de jeune bovin pané 101 - 3 - 7	
Semoule 101	Pommes de terre à la vapeur	Riz Basmati	Dinkelnudeln tricolores 105 - 3	Purée de pommes de terre 7	
Salade verte	Poêlée de légumes	Crudités	Carottes Vichy 7	Brocoli 7	
		Dessert - Nachtisch			
Smoothie ***	Plateau de fruits ***	Tarte à la cerise 101 - 3 - 7 ***	Plateau de fruits ***	Fromage blanc aux fruits 7 ***	
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	
Collation - Snack					
Yaourt au miel 7 ***	Tartine grillée au beurre 101 - 102 - 7 ***	Muesli & lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7 ***	Tartine à la confiture 101 - 102 - 7	Dip's de légumes & grissini 105 - 11 ***	
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"























Semaine 31 - Maison Relais de Mertzig





Dussmann

Lundi 29/07	Mardi 30/07	Mercredi 31/07 Menu Suisse	Jeudi 01/08	Vendredi 02/08
Salade de carottes, pommes & noix 803	Potage de brocoli	Salade de courgettes & mozzarella 7	Oeuf Mimosa ^{3 - 10}	Tartare de concombre aux herbes fraiches
Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour
Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10
Vinaigrette balsamique 10	Vinaigrette à la crème et aux herbes 7 - 10	Vinaigrette au yaourt ⁷	Vinaigrette à la crème 7 - 10	Vinaigrette cocktail 3 - 10
		Plat principal - Hauptgang		
Poulet aux épices & au miel	Pizza Margherita 101 - 7 (1648)	Emincé de jeune bovin à la Zurichoise 7	Dinkelnudeln sauce tomate 105 - 3 (REF)	Saumon grillé 4 ౚఄ౹ఀ౸
Boulgour ¹⁰¹	-	Pommes de terre au four	-	Let'z frites
Haricots beurre 7	Salade verte	Gratin de fenouil 7	Julienne de légumes	Ratatouille
		Dessert - Nachtisch		
Glace Vanille / Fraise 7 ***	Yaourt Stracciatella 6·7 ***	Brochette de fruits ***	Plateau de fruits ***	Plateau de fruits ***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
		Collation - Snack		
Céréales & lait 101 - 102 - 103 - 7	Brioche & jus de pommes 101 - 3 - 7	Yaourt à la confiture de mirabelle 7	Pavé céréales au fromage 101 - 102 - 103 - 7 - 11	Petit pain à la pâte à tartiner noisette
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits



Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





















Semaine 32 - Maison Relais de Mertzig





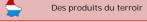
Dussmann

Lundi 05/08	Mardi 06/08	Mercredi 07/08	Jeudi 08/08	Vendredi 09/08		
Salade verte, dés de fromage & pommes	Gaspacho de légumes	Méli mélo de légumes cuits 10	Salade de chou chinois 101 - 6	Melon		
Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour		
Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10		
Vinaigrette à la crème 7 - 10	Vinaigrette balsamique 10	Vinaigrette à la crème et aux herbes 7 - 10	Vinaigrette cocktail 3 - 10	Vinaigrette au yaourt ⁷		
		Plat principal - Hauptgang				
Porc à la moutarde 10	Letzeburger Grillwurst (Jeune bovin) sauce brune	Let'z Nuddel 101 (1665)	Cabillaud & poireaux à la crème 4-7 🔊	Poulet sauce aigre douce		
Dinkelnudeln ^{105 - 3}	Pommes de terre sautées	Sauce bolognaise au haché de soja & pois chiches	Blé ¹⁰¹	Riz Basmati brun		
Petits pois	Chou-fleur 7	Salade verte	-	Poêlée de légumes		
		Dessert - Nachtisch				
Pastèque ***	Gâteau marbré 101 - 3 - 7	Plateau de fruits	Brochette de fruits	Fromage blanc au miel 7 ***		
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		
	Collation - Snack					
Muesli & lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Petit pain au Kiri® ^{101 - 7}	Yaourt nature au coulis de fruits 7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos®	Galette de riz au chocolat 7		
***	***	***	***	***		
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





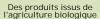
















Semaine 33 - Maison Relais de Mertzig





Dussmann

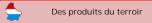
Lundi 12/08	Mardi 13/08	Mercredi 14/08	Jeudi 15/08 Férié - Assomption	Vendredi 16/08
Salade de concombre à la crème & 7-10 ciboulette	Coleslaw ^{3 - 10}	Salade de tomate		Soupe de poireaux
Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour		Salad'Bar du jour
Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10		Vinaigrette à la moutarde et au miel 10
Vinaigrette cocktail 3 - 10	Vinaigrette balsamique 10	Vinaigrette au yaourt 7		Vinaigrette à la crème 7 - 10
		Plat principal - Hauptgang		
Colin & crumble aux herbes 101 - 4 - 7 🔊	Poulet à l'ancienne 7	Omelette au fromage 3-7 (EEF)	N /_	Hamburger (Boeuf) 101 - 102 - 103 - 3 - 702 - 10
Riz Basmati au curry 10	Boulgour ¹⁰¹	Dinkelnudeln tricolores 105 - 3	•	Pommes de terre Wedges
Tomate au four	Haricots verts 7	Fricassée de champignons		Salade, tomates, oignons, cornichons 10
		Dessert - Nachtisch		
Smoothie	Plateau de fruits	Pudding à la vanille 3-7		Salade de fruits
***	***	***		***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	*	Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Yaourt à la myrtille ⁷ ***	Tartine à la confiture 101 - 102 - 7	Céréales & lait 101 - 102 - 103 - 7		Tartine au fromage 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits
			×	



Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

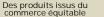




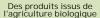
















Semaine 34 - Maison Relais de Mertzig



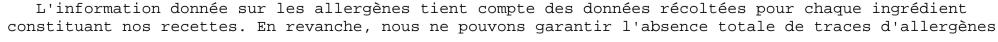


Dussmann

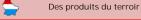
Lundi 19/08	Mardi 20/08	Mercredi 21/08	Jeudi 22/08	Vendredi 23/08
Potage de légumes	Salade de tomates, mozzarella & olives 7	Salade de céleri branche, pommes, noix & fromage	Melon	Salade de pommes de terre 3-10
Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour
Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10
Vinaigrette à la crème et aux herbes 7 - 10	Vinaigrette cocktail 3 - 10	Vinaigrette à la crème 7 - 10	Vinaigrette au yaourt 7	Vinaigrette balsamique 10
		Plat principal - Hauptgang		
Salade de dinkelnudeln, légumineuses & légumes crus	Chicken nuggets 101 - 3	Lasagne bolognaise 101 - 3 - 7	Cabillaud grillé sauce à l'aneth 4-7 <table-cell></table-cell>	Quiche lorraine 101 - 3 - 7
-	Pommes de terre sautées	-	Pommes de terre à la vapeur	-
-	Fricassée de poivrons	Salade verte	Petits pois	Salade de carottes râpées
		Dessert - Nachtisch		
Plateau de fruits ***	Pastèque ***	Glace Yaourt Mangue / Banane 7 ***	Yaourt Stracciatella 6-7 ***	Plateau de fruits ***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
		Collation - Snack		
Muesli & lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Tartine au beurre & jus de pommes	Dip's de légumes & grissini 105 - 11	Petit pain au miel 101-7	Fromage blanc à la confiture 7
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"























Semaine 35 - Maison Relais de Mertzig





Dussmann

Lundi 26/08	Mardi 27/08	Mercredi 28/08	Jeudi 29/08	Vendredi 30/08	
				Menu Vietnamien	
Salade verte "Mimosa" 101 - 102 - 103 - 3 - 10 - 11	Melon	Crème de maïs ⁷	Dip's de légumes sauce fromage blanc & 7 ciboulette	Salade de chou blanc, carotte, soja, citron & persil 6-12	
Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	
Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	
Vinaigrette cocktail 3 - 10	Vinaigrette à la crème et aux herbes 7-10	Vinaigrette au yaourt 7	Vinaigrette balsamique 10	Vinaigrette à la crème 7 - 10	
		Plat principal - Hauptgang]		
Gratin de dinkelnudeln coulis de poivron	Boeuf braisé	Colin pané & citron 101 - 4 - 7	Boulettes végétariennes de lentilles & feta	Poulet au gingembre, soja & sésame	
-	Purée de pommes de terre 7	Boulgour ¹⁰¹	Riz Pilaf ⁷	Semoule 101	
Haricots beurre ⁷	Carottes ⁷	Ratatouille	Poêlée de courgettes	Fricassée de légumes	
		Dessert - Nachtisch			
Plateau de fruits	Yaourt à la vanille 7	Crumble aux pommes 101 - 7	Plateau de fruits	Brochette de fruits	
***	***	***	***	***	
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	
Collation - Snack					
Quatre-quart 101 - 3 - 7	Tartine au miel 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11	Céréales & lait 101 - 102 - 103 - 7	Tartine au Kiri® 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11	Yaourt Stracciatella 6-7	
***	***	***	***	***	

Corbeille de fruits



Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"



L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes





Corbeille de fruits



Corbeille de fruits









Corbeille de fruits





Semaine 36 - Maison Relais de Mertzig





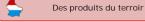
Dussmann

Lundi 02/09	Mardi 03/09	Mercredi 04/09	Jeudi 05/09 Menu Brésilien	Vendredi 06/09
Macédoine de légumes ³⁻¹⁰	Soupe de légumes	Salade paysanne (croûtons, oeufs durs & champignons)	Raïta 7	Salade de carottes râpées
Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour
Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10
Vinaigrette à la crème 7-10	Vinaigrette au yaourt 7	Vinaigrette à la crème et aux herbes 7-10	Vinaigrette cocktail 3 - 10	Vinaigrette balsamique 10
		Plat principal - Hauptgang		
Ravioli Ricotta - Epinards sauce Aurore	Saumon grillé sauce provençale 4 bio.	Boeuf à la moutarde 7 - 10	Feijoada ¹⁰	Ragoût de jeune bovin
Fromage râpé ^{3 - 7}	Riz Basmati	Blé ¹⁰¹	Pommes de terre à la vapeur	Dinkelnudeln ^{105 - 3}
Salade verte	Poêlée de légumes	Tomate provençale ¹⁰¹	Salade de chou blanc	Brocoli ⁷
		Dessert - Nachtisch		
Plateau de fruits	Tarte aux mirabelles 101 - 3 - 7	Salade de fruits	Panna Cotta au coulis de fruits 7	Yaourt au miel 7
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
		Collation - Snack		
Fromage blanc à la confiture 7	Pavé céréales au fromage 101 - 102 - 103 - 7 - 11	Muesli & lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Tartine à la pâte à tartiner noisette	Dip's de légumes & grissini 105 - 11
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





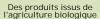
















Semaine 37 - Maison Relais de Mertzig





Dussmann

				, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
Lundi 09/09	Mardi 10/09	Mercredi 11/09	Jeudi 12/09	Vendredi 13/09		
Salade de tomates - mozzarella ⁷	Soupe de légumes	Salade de pois chiches & d'endives aux ¹⁰ pommes	Crème de potiron 7 - 10	Feuilleté roulé au fromage frais & aux légumes		
Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour		
Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Vinaigrette à la moutarde et au miel 10		
Vinaigrette à la crème et aux herbes 7-10	Vinaigrette balsamique 10	Vinaigrette cocktail 3 - 10	Vinaigrette à la crème 7-10	Vinaigrette au yaourt 7		
		Plat principal - Hauptgang				
Omelette au fromage frais 3-7-9 (1615)	Poulet sauce paprika 7	Kniddelen 101 - 3 (EEF)	Fishsticks de poisson sauce rémoulade	Spaghetti sauce bolognaise 105 - 3		
Pommes de terre au four	Riz Basmati brun	Sauce crème ⁷	Pommes de terre sautées	Fromage râpé ⁷		
Poêlée de légumes	Haricots beurre à l'échalote 7	Compote de pommes	Chou romanesco 7	Salade verte		
		Dessert - Nachtisch				
Compote de fruits ***	Plateau de fruits ***	Fromage blanc au coulis de fruits 7 ***	Banane ***	Mousse liégoise au Spéculoos® 101 - 3 - 6 - 7 ***		
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		
	Collation - Snack					
Yaourt au miel & bâtonnets d'amande	Tartine à la confiture 101 - 102 - 7	Brioche 101 - 3 - 7	Tartine au beurre & jus de pommes	Céréales & lait 101 - 102 - 103 - 7		
***	***	***	***	***		
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"





