

# Maison Relais de Steinfort

Semaine du 16 septembre au 20 septembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	*	*	Potage de saison	*	Potage de saison
<b>Crudités</b>	Crudités de saison	Crudités de saison	*	Crudités de saison	*
<b>Plat du jour</b>	Sauce bolognaise	Dahl de lentilles vertes au soja	Lieu noir en croûte d'herbes et quartier de citron	Emincé de volaille aux champignons	Pizza margharitta
	Spaghetti	Riz	Quinoa	Pommes de terre au four	*
	Salade de carottes	Dahl de légumes	Duo de haricots	Poêlée de légumes	Salade verte
<b>Alternative sans viande</b>	Sauce Napolitaine	*	Tofu croustillant	Omelette	*
<b>Dessert</b>	Flan chocolat	Corbeille de fruits frais	Fromage blanc aux fruits	Pomme au four	Corbeille de fruits frais
<b>Collation</b>	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

  
s'engage à servir régulièrement :



Fairtrade



Végétarien



Produit issu de la pêche durable



Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et d'information autour des produits issus de l'agriculture luxembourgeoise, vous retrouverez dans votre menu des produits, des recettes identifiés par ce logo



Produit issu de l'agriculture bio



« Nos menus sont établis en respect du cahier des charges Natur Geneissen »

# Maison Relais de Steinfort

Semaine du 23 septembre au 27 septembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	*	Potage de saison	*	Potage de saison	Potage de saison
<b>Crudités</b>	Crudités de saison	*	Crudités de saison	*	*
<b>Plat du jour</b>	Emincé de bœuf au paprika	Omelette au fromage	Cordon bleu de porc non pané, sauce crème	Curry de poulet aux prunes	Pavé de saumon, sauce à l'aneth
	Pommes vapeur	Penne	Pommes de terre aux épices douces	Riz blanc	Spirelli à l'épeautre
	Poivrons braisés	Aubergines à la tomate	Brocolis	Courgettes grillées	Poireaux
<b>Alternative sans viande</b>	Pois chiches à la méditerranéenne	*	Poivrons farcis quinoa-tomates et halloumi	Curry végétarien aux lentilles corail et prunes	Croquette végétarienne
<b>Dessert</b>	Corbeille de fruits frais	Yaourt vanille	Clafoutis aux prunes	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais
<b>Collation</b>	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

  
s'engage à servir régulièrement :



Fairtrade



Végétarien



Produit issu de la pêche durable



Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et d'information autour des produits issus de l'agriculture luxembourgeoise, vous retrouverez dans votre menu des produits, des recettes identifiés par ce logo



Produit issu de l'agriculture bio



« Nos menus sont établis en respect du cahier des charges Natur Genießen »

# Maison Relais de Steinfort

Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024



<b>Potage</b>
<b>Crudités</b>
<b>Plat du jour</b>
<b>Alternative sans viande</b>
<b>Dessert</b>
<b>Collation</b>

Lundi
Velouté de tomate au basilic
*
Gratin de rigatoni aux légumes
*
Salade verte
*
Gâteau Sarde au citron
*

Mardi
Bouillon
*
Poisson pané, quartier de citron et sauce tartare
Pommes de terre au four
Courgettes sautées
Nugget's de légumineuses et sauce tartare
Corbeille de fruits frais
*

Mercredi
*
Crudités de saison
Tortellini ricotta-épinards et coulis de potiron
(emmental râpé)
Pousses d'épinards
*
Fromage blanc au miel
*

Jeudi
Potage de saison
*
Filet de poulet aux épices douces
Riz
Chou-fleur
Emincé végétale aux épices douces
Salade de fruits
*

Vendredi
Potage de saison
*
Hamburger pur bœuf
Potatoes
Garnitures Hamburger
Hamburger végétarien
Corbeille de fruits frais
*

**sodexo**  
s'engage à servir régulièrement :



Fairtrade



Végétarien



Produit issu de la pêche durable



Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et d'information autour des produits issus de l'agriculture luxembourgeoise, vous retrouverez dans votre menu des produits, des recettes identifiés par ce logo



Produit issu de l'agriculture bio



« Nos menus sont établis en respect du cahier des charges Natur Geneissen »

# Maison Relais de Steinfort

Semaine du 07 octobre au 11 octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Potage de saison	Potage de saison	Potage de panais aux poires	Bouillon	Potage de saison
<b>Crudités</b>	*	*	*	*	*
<b>Plat du jour</b>	Pavé de saumon grillé aux thym et citron	Filet de poulet à la basquaise	Emincé de bœuf aux carottes	Omelette et coulis de légumes	Weinzossis, sauce moutarde
	Pommes de terre au four et fromage blanc aux herbes	Pâtes à l'épeautre	Riz	Pommes de terre sautées	Spirelli tricolores
	Fondue de chou pointu	Poivrons	Aubergines sautées	Duo de courgettes	Brocolis
<b>Alternative sans viande</b>	Croquettes aux légumes	Lentilles à la basquaise	Râgout de pois chiches à la mexicaine	*	Saucisse de tofu
<b>Dessert</b>	Corbeille de fruits de saison	Gâteau aux poires	Yaourt cerise	Corbeille de fruits de saison	Compote de fruits
<b>Collation</b>	*	*	*	*	*

  
s'engage à servir régulièrement :



Fairtrade



Végétarien



Produit issu de la pêche durable



Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et d'information autour des produits issus de l'agriculture luxembourgeoise, vous retrouverez dans votre menu des produits, des recettes identifiés par ce logo



Produit issu de l'agriculture bio



« Nos menus sont établis  
en respect du cahier des charges Natur Geneissen »

# Maison Relais de Steinfort

Semaine du 14 octobre au 18 octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Potage de saison	Bouillon	Potage de saison	Potage de lentilles corail à l'indienne	Potage de saison
<b>Crudités</b>	*	*	*	*	*
<b>Plat du jour</b>	Steak haché de bœuf, sauce brune	Burger végétarien (lentilles-champignons)	Fish stick, sauce remoulade	Poulet badami	Tagliatelle à l'épeautre, sauce fromagère (emmental râpé)
	Pâtes à l'épeautre	Frites au four	Boulgour à la tomate	Riz aux épices	*
	Haricots verts	Garniture Hamburger	Aubergines grillées	Chou-fleur aux graines de courges	Salade verte
<b>Alternative sans viande</b>	Œufs brouillés	*	Galette végétarienne	Biryani de légumes	*
<b>Dessert</b>	Corbeille de fruits de saison	Salade de fruit frais	Yaourt à la myrtille	Gâteau indien de semoule et carotte	Corbeille de fruits de saison
<b>Collation</b>	*	*	*	*	*

**sodexo**  
s'engage à servir régulièrement :



Fairtrade



Végétarien



Produit issu de la pêche durable



Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et d'information autour des produits issus de l'agriculture luxembourgeoise, vous retrouverez dans votre menu des produits, des recettes identifiés par ce logo



Produit issu de l'agriculture bio



« Nos menus sont établis en respect du cahier des charges Natur Geneissen »

# Maison Relais de Steinfort

Semaine du 21 octobre au 25 octobre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Potage de saison	Potage de saison	Potage de saison	Bouillon	Velouté des sorcières
<b>Crudités</b>	*	*	*	*	*
<b>Plat du jour</b>	Mijoté de bœuf	Penne à la betterave rouge, sauce à l'estragon et ricotta	Nugget's de poulet maison ketchup-mayonnaise	Emincé de porc à la grecque	Pavé de goblin au vert
	Blé	*	Riz basmati complet	Pommes de terre aux épices douces	Bandes de momies
	Potiron rôti	Salade verte	Rutabaga	Salade de chou blanc	Fondue des marais
<b>Alternative sans viande</b>	Emincé de seitan	*	Nugget's aux fromages	Mijoté de pois chiche aux épices gyros	Vers blancs croustillants
<b>Dessert</b>	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Yaourt à la fraise	Corbeille de fruits de saison	Jack's Muffin
<b>Collation</b>	Pain	Pain	Pain	/	Pain

**sodexo**  
s'engage à servir régulièrement :



Fairtrade



Végétarien



Produit issu de la pêche durable



Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et d'information autour des produits issus de l'agriculture luxembourgeoise, vous retrouverez dans votre menu des produits, des recettes identifiés par ce logo



Produit issu de l'agriculture bio



« Nos menus sont établis en respect du cahier des charges Natur Geneissen »

# Maison Relais de Steinfort

Semaine du 28 octobre au 01 novembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Potage de saison	Bouillon	Potage de saison	Potage de saison	*
<b>Crudités</b>	*	*	*	*	*
<b>Plat du jour</b>	Poulet sauté au caramel	Filet de colin, crumble citron-parmesan	Spaghetti, sauce potiron et ricotta (fromage râpé)	Hachis parmentier	*
	Nouilles chinoises	Riz	*	*	*
	Poêlée de chou chinois et soja	Haricots verts	Salade verte	Salade de carottes	*
<b>Alternative sans viande</b>	Emincés végétaux sautés au caramel	Ragoût de lentilles aux petits légumes	*	Parmentier de légumes	*
<b>Dessert</b>	Corbeille de fruits de saison	Mousse chocolat	Corbeille de fruits de saison	Yaourt vanille	*
<b>Collation</b>	*	*	*	*	*

**sodexo**  
s'engage à servir régulièrement :



Fairtrade



Végétarien



Produit issu de la pêche durable



Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et d'information autour des produits issus de l'agriculture luxembourgeoise, vous retrouverez dans votre menu des produits, des recettes identifiés par ce logo



Produit issu de l'agriculture bio



« Nos menus sont établis en respect du cahier des charges Natur Geneissen »

## Maison Relais de Steinfort

Semaine du 04 novembre au 08 novembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Potage de saison	Potage de saison	Potage de potiron aux graines de courge	Bouillon	Potage de saison
<b>Crudités</b>	*	*	*	*	*
<b>Plat du jour</b>	Filet de poisson meunière, sauce tartare	Poulet, sauce au thym	Ragoût de bœuf aux légumes	Omelette et coulis de tomate	Sauce Carbonara
	Pommes vapeur	Spirelli 3 couleurs	Riz	Pommes de terre rôties	Penne + emmental
	Petits pois	Potiron	Champignons sautés	Duo de choux	Salade verte
<b>Alternative sans viande</b>	Galette végétale	Risotto à la betterave et lentilles corail	Haricots blancs au romarin	*	Sauce au tofu fumé
<b>Dessert</b>	Yaourt mangue	Corbeille de fruits de saison	Pudding vanille	Salade de fruits	Corbeille de fruits de saison
<b>Collation</b>	*	*	*	*	*

**sodexo**  
s'engage à servir régulièrement :



Fairtrade



Végétarien



Produit issu de la pêche durable



Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et d'information autour des produits issus de l'agriculture luxembourgeoise, vous retrouverez dans votre menu des produits, des recettes identifiés par ce logo



Produit issu de l'agriculture bio



« Nos menus sont établis  
en respect du cahier des charges Natur Geneissen »