



# Bascharage et Clemency

## Menu de la semaine 02



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

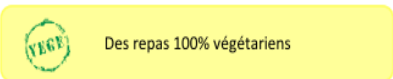
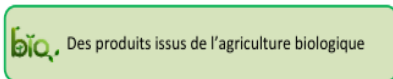
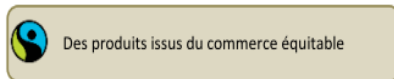
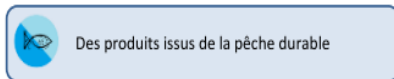
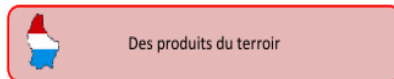
LUNDI 11 janvier 2021	MARDI 12 janvier 2021	MERCREDI 13 janvier 2021	JEUDI 14 janvier 2021	VENDREDI 15 janvier 2021
<b>Crème de courgettes</b> 7 ***	<b>Bouillon et petites pâtes</b> 1(blé)-7 ***	<b>Velouté dubarry</b> 7 ***	<b>Salade de concombre au yaourt</b> bio, 7 ***	<b>Mini pizza</b> 1(blé)-7
<b>Tortellini ricotta épinard</b> Parmesan râpé Sauce napolitaine 1(blé)-3-7 ***	<b>Galette de légumes</b> 1(blé)-3 <b>Rôti de porc à la moutarde</b> 7-10 <b>Purée de pommes de terre</b> / *** <b>Jardinière de légumes</b> bio, ***	<b>Cabillaud à la coriandre</b> 4-7 *** <b>Riz complet</b> *** <b>Chou romanesco</b> ***	<b>Falafel</b> bio, 3 <b>Poulet à la provençale</b> *** <b>Pommes de terre grenaille rôties</b> 7 *** <b>Carottes</b> bio, ***	<b>Sauté de tofu aux champignons</b> 6-7 <b>Sauté de veau aux olives</b> bio, 7 *** <b>Spätzle</b> 1(blé)-3 *** <b>Petits pois</b> ***
<b>Pain 1(blé,orge,avoine,seigle,épeautre) -11 suivant le pain utilisé</b>				
<b>Plateau de fruits</b> bio,	<b>Fromage blanc straciatella</b> 6-7	<b>Galette des rois aux amandes</b> 1(blé)-3-7-8(amandes)	<b>Banane</b>	<b>Plateau de fruits</b> bio,
<b>GÔUTERS</b>				
<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Baguette tranchée et gouda</b> 1(blé,seigle,orge,avoine, épeautre) -11 suivant le pain utilisé -7	<b>Compote pomme-poire</b> bio,	<b>Tartine à la confiture</b> 1(blé,seigle,orge,avoine, épeautre) -11 suivant le pain utilisé -7	<b>Cookie nature et lait</b> 1(blé)-3-7

### LÉGENDE DES ALLERGENES 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 :





# Bascharage et Clemency

## Menu de la semaine 03



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

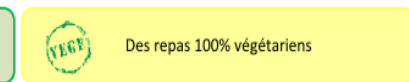
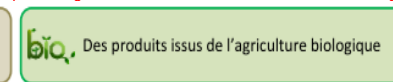
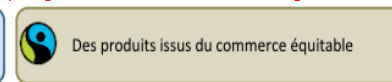
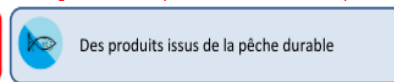
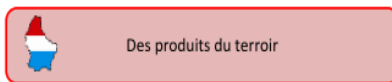
LUNDI 18 janvier 2021	MARDI 19 janvier 2021	MERCREDI 20 janvier 2021	JEUDI 21 janvier 2021	VENDREDI 22 janvier 2021
<b>Soupe de champignons</b> 7 *** <b>Sauté de légumes aux épices</b>  <b>Côte de porc marinée</b> 9-10 <b>Pommes de terre au four et fromage blanc</b> 7 <b>Haricots verts</b> ***	<b>Palmito au fromage</b> 1(blé)-3-7 ***  <b>Cordon bleu de quorn</b> 1(blé)-3-7 *** <b>Blé</b> 1(blé) *** <b>Ratatouille</b> ***	<b>Terrine irlandaise (poisson et crevettes)</b> 2-3-4-7  <b>Irlandais</b>  <b>Shepperd's pie</b>  <b>(hachis parmentier avec brunoise de légumes carottes et petit pois)</b> 7  <b>Salade verte</b> 3-10-12	<b>Potage saint germain</b> ***  <b>Filet de saumon citron aneth</b> 4-7 *** <b>Riz</b> ***  <b>Courgettes grillées</b> ***	<b>Salade coleslaw</b> 3-7-10 ***  <b>Pizza marguerita</b> 1(blé)-7   <b>Pizza au jambon de dinde</b>  1(blé)-7 ***  <b>Salade mesclun</b> 3-10-12 ***
<b>Pain 1(blé,orge,avoine,seigle, épeautre) -11 suivant le pain utilisé</b>				
<b>Plateau de fruits</b>	<b>Clémentine</b>	<b>Plateau de fruits</b>	<b>Moelleux au chocolat</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Plateau de fruits</b>
<b>GOÛTERS</b>				
<b>Muesli bio et lait</b> 1(blé,seigle,orge,avoine) -7-8(noix, noisettes, amandes)	<b>Petit pain Pâte a tartiner chocolat</b> 1(blé,seigle,orge,avoine, épeautre) -11 suivant le pain utilisé -6-7-8(noisette)	<b>Irish lemon cake</b> 1(blé)-3-7	<b>Tartine au salami</b> 1(blé,seigle,orge,avoine, épeautre) -11 suivant le pain utilisé -7	<b>Yaourt au miel</b> 7

### LÉGENDE DES ALLERGENES 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 :





# Bascharage et Clemency

## Menu de la semaine 04



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

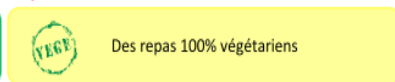
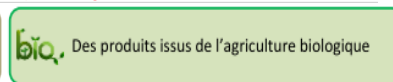
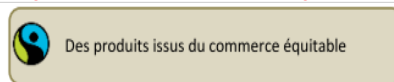
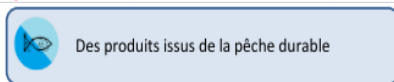
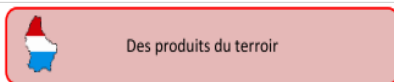
LUNDI 25 janvier 2021	MARDI 26 janvier 2021	MERCREDI 27 janvier 2021	JEUDI 28 janvier 2021	VENDREDI 29 janvier 2021
<b>Bouillon de légumes et perle de blé</b> 1(blé)-7 *** <b>Émincé de quorn au paprika</b> 3 <b>Ragoût de bœuf à la tomate</b> 1(blé)-9-12 *** <b>Spätzle</b> 1(blé)-3 *** <b>Haricots beurre</b> ***	<b>Focaccia aux tomates et tapenade d'olives</b> 1(blé) ***  <b>Omelette au fromage</b> 3-7 *** <b>Mélange de céréales (boulgour, quinoa et semoule)</b> 1(blé)-7 *** <b>Fondue de poireaux</b> 7 ***	<b>Velouté de pommes de terre</b> 7 *** <b>Menu Suisse</b> <b>Émincé de veau à la zurichoise</b> 7 <b>Pommes de terre au four</b> *** <b>Petits pois</b> ***	<b>Soupe de navets</b> *** <b>Gratin de macaroni au merlu</b> 1(blé)-4-7 <b>Salade iceberg</b> 3-10-12 ***	<b>Potage de légumes verts</b> 7 *** <b>Feuilleté aux légumes et fromage</b> 1(blé)-3-7 <b>Pilon de poulet rôti</b> <b>Riz complet</b> <b>Salade verte</b> 3-10-12 ***
<b>Pain 1(blé,orge,avoine,seigle, épeautre) -11 suivant le pain utilisé</b>				
<b>Plateau de fruits</b>	<b>Salade de mangue</b>	<b>Plateau de fruits</b>	<b>Panna cotta au coulis de fruits</b> 7	<b>Plateau de fruits</b>
<b>GOÛTERS</b>				
<b>Yaourt au coulis de fruits</b> 7	<b>Petit pain jambon de dinde</b> 1(blé,seigle,orge,avoine, épeautre) -11 suivant le pain utilisé -7	<b>Pain d'épices</b> 1(blé)-3-7	<b>Tartine au miel</b> 1(blé,seigle,orge,avoine, épeautre) -11 suivant le pain utilisé -7	<b>Financier vanille</b> 1(blé)-3-7-8(amandes)

### LÉGENDE DES ALLERGENES 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 :





# Bascharage et Clemency

## Menu de la semaine 05



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

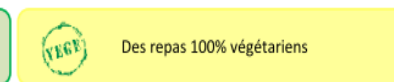
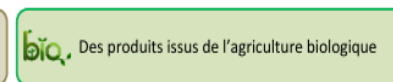
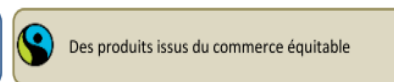
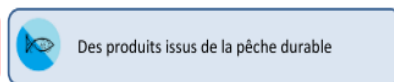
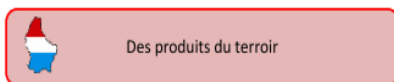
LUNDI 1 février 2021	MARDI 2 février 2021	MERCREDI 3 février 2021	JEUDI 4 février 2021	VENDREDI 5 février 2021
<b>Soupe de carottes</b> *** <b>Boulette de légumes au quinoa</b> 3 <b>Sauté de volaille crème champignons</b> 1(blé)-7 <b>Pommes de terre sautées au thym</b> *** <b>Brunoise de légumes</b> ***	<b>Soupe à l'oignon et toast gratinés</b> 1(blé)-7 <b>Luxembourgeois</b>  <b>Kniddelen aux lardons</b> 1(blé)-3-7 <b>Salade verte</b> 3-10-12 ***	<b>Crème de poivrons</b> 7 *** <b>Chili de quorn</b> 3 <b>Boulgour</b> 1(blé)-7 *** <b>Haricots rouges</b> ***	<b>Lolo verte et chèvre gratiné</b> 3-7-10-12 *** <b>Escalope de quorn aux champignons</b> 3 <b>Bœuf bourguignon</b> 7 <b>Dinkelnudeln</b> 1(épeautre)-3 *** <b>Duo de choux</b> ***	<b>Salade mixte</b> 3-10-12 *** <b>Blésotto de la mer</b> 1(blé)-4-7 *** <b>Petits pois</b> ***
Pain 1(blé,orge,avoine,seigle, épeautre) -11 suivant le pain utilisé				
<b>Banane</b>	<b>Plateau de fruits</b>	<b>Plateau de fruits</b>	<b>Yaourt au sucre</b> 7	<b>Crêpe au sucre</b> 1(blé)-3-7
<b>Brioche aux pépites de chocolat</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Keistaart</b> 1(blé)-3-7	<b>Pavé céréales au poulet</b> 1(blé)-3-10	<b>Tartine à la pâte à tartiner chocolat</b> 1(blé,seigle,orge,avoine, épeautre) -11 suivant le pain utilisé -6-7-8(noisette)	<b>Fromage blanc à la cassonade</b> 7

### LÉGENDE DES ALLERGENES 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 :





# Bascharage et Clemency

## Menu de la semaine 06



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

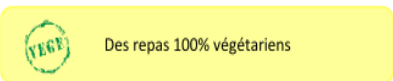
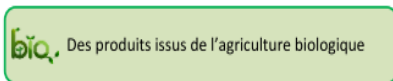
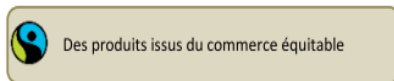
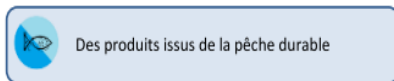
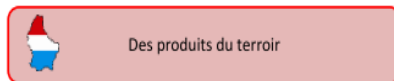
LUNDI 8 février 2021	MARDI 9 février 2021	MERCREDI 10 février 2021	JEUDI 11 février 2021	VENDREDI 12 février 2021
<b>Salade César (végé)</b> 1(blé)-3-7-10-12 ***	<b>Potage minestrone</b> ***	<b>Velouté de pommes de terre et navets</b> 7 ***	<b>Salade de carottes</b> 3-10-12 ***	<b>Salade de tomate, mozzarella et basilic</b> 3-7-10-12
<b>Fusilli sauce pesto</b> 1(blé)-7	<b>Blanquette de tofu</b> 6-7	<b>Filet de colin sauce aux herbes</b> 4-7	<b>Risotto au brocolis et parmesan</b> 7	<i>Menu Italien</i>
<b>Tortellini viande sauce crème jambon</b> 1(blé)-3-7-9 ***	<b>Bouchée à la reine</b> 1(blé)-7 ***	<b>Purée de pommes de terre</b> 7 ***	<b>Lasagne de bœuf</b>	<b>Salade verte</b> 3-10-12
<b>Salade Mesclun</b> 3-10-12 ***	<b>Pommes de terre wedges (au four)</b> ***	<b>Épinards</b> ***	<b>Pain 1(blé,orge,avoine,seigle, épeautre) -11 suivant le pain utilisé</b>	<b>Pain au fromage</b>
<b>Plateau de fruits</b>	<b>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</b> 7	<b>Plateau de fruit</b>	<b>Plateau de fruits</b>	<b>Tiramisu</b> 1(blé)-3-6-7
<b>GÔUTERS</b>				
<b>Cake au chocolat</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Tartine à la pâte à tartiner spéculoos</b> 1(blé,seigle,orge,avoine, épeautre) -11 suivant le pain utilisé -6-7	<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Baguette au jambon cru</b> 1(blé)-7	<b>Céréales bio, lait et miel</b> 1(blé) -7

### LÉGENDE DES ALLERGENES 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 :





# Bascharage et Clemency

## Menu de la semaine 07



### Vacances scolaires

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

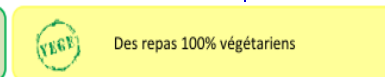
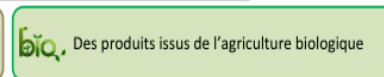
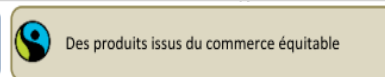
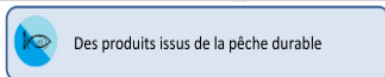
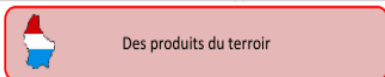
LUNDI 15 février 2021	MARDI 16 février 2021	MERCREDI 17 février 2021	JEUDI 18 février 2021	VENDREDI 19 février 2021
<b>Salade mixte</b> 3-10-12 *** <b>Émincé de tofu façon thaï (sauce soja)</b> 6-7 <b>Émincé de veau à la moutarde</b> 7-10 *** <b>Riz</b> *** <b>Poêlée de légumes</b> 9 ***	<b>Soupe de courgettes</b> 7 *** <b>Sauté de volaille à la crème</b> 7 <b>Pommes de terres persillées</b> <b>Julienne de légumes</b>	<b>Salade tomate-mozzarella</b> 7-12 *** <b>Filet de saumon au curry</b> 4-7 <b>Tagliatelle</b> 1(épeautre)-3 *** <b>Chou-fleur</b> ***	<b>Soupe de maïs</b> *** <b>Pizza marguerita</b> 1(blé)-7 <b>Salade verte</b> 3-10-12	<b>Velouté de poireaux</b> 7 *** <b>Burger de quorn</b> 1(blé)-3-7 <b>Steak haché</b> <b>Frites</b> <b>Coleslaw</b> 3-10-12 ***
<b>Pain 1(blé,orge,avoine,seigle, épeautre) -11 suivant le pain utilisé</b>				
<b>Fromage blanc au miel</b> 7	<b>Plateau de fruits</b>	<b>Gâteau aux pommes</b> 1(blé)-3-7 	<b>Plateau de fruits</b>	<b>Clémentine</b>
<b>GOÛTERS</b>				
<b>Cake à la noix de coco</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Tartine de lyoner</b> 1(blé)-3-7	<b>Muesli et lait</b> 1(blé,seigle, orge, avoine)-7-8 (noix,noisette,amande)	<b>Baguette et pâte à tartiner chocolat</b> 1(blé,seigle,orge,avoine, épeautre) -11 suivant le pain utilisé -6-7-8(noisette)	<b>Yaourt au sucre</b> 7

### LÉGENDE DES ALLERGENES 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 :





# Bascharage et Clemency

## Menu de la semaine 08



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

LUNDI 22 février 2021	MARDI 23 février 2021	MERCREDI 24 février 2021	JEUDI 25 février 2021	VENDREDI 26 février 2021
<b>Concombre en vinaigrette</b> 3-10-12 ***	<b>Soupe de légumes</b> ***	<b>Croque monsieur</b> 1(blé)-7 ***	<b>Lumpia végétarien</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Soupe de carottes</b> ***
<b>Filet de hoki Sauce crème</b> 4-7 ***	 <b>Omelette tomate</b> 3 ***	<b>Saucisse de légumes</b> 1(blé)-3-6-10	<b>Philippin</b>	<b>Lasagne végétarienne</b> 1(blé)-3-7
<b>Blé</b> 1(blé) ***	<b>Pommes de terre sautées</b> ***	<b>Émincé de veau</b> 7 ***	<b>Kalderata (ragoût de poulet)</b> 7	<b>Cheese burger</b> 7
<b>Purée de potiron</b> 7 ***	<b>Gratin de chou-fleur</b> 7 ***	<b>Riz pilaf</b> ***	<b>Nouilles aux légumes</b> 1(épeautre)-3-6	<b>Croquette de pommes de terre</b> 1(blé)-3-7 ***
<b>Pain 1(blé,orge,avoine,seigle, épeautre) -11 suivant le pain utilisé</b>				
<b>Plateau de fruits</b>	<b>Crumble aux pommes</b> 1(blé)-7	<b>Plateau de fruits</b>	<b>Fromage blanc au coulis de fruits</b> 7	<b>Apple strudel</b> 1(blé)-3-7
<b>GÔUTERS</b>				
<b>Yaourt aux fraises</b> 7	<b>Baguette tranchée et confiture</b> 1(blé,seigle,orge,avoine, épeautre) -11 suivant le pain utilisé -7	<b>Compote de fruits et biscotte</b> 1(blé)	<b>Mini cake au maïs</b> 3-7	<b>Dip's de légumes sauce fromage blanc aux herbes</b> 7

### LÉGENDE DES ALLERGENES 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 :

