



Bascharage et Clemency

Menu de la semaine 09



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

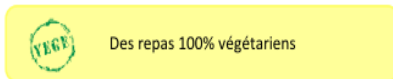
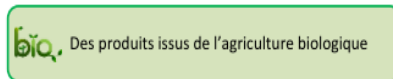
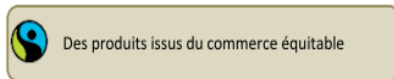
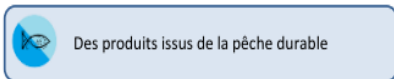
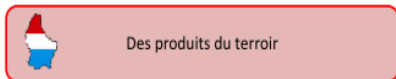
LUNDI 1 mars 2021	MARDI 2 mars 2021	MERCREDI 3 mars 2021	JEUDI 4 mars 2021	VENDREDI 5 mars 2021
Macédoine de légumes 3-10 *** 	Bouillon ABC 1(blé)-9 *** 	Nachos (guacamole, salsa rouge) ***	Salade César (végé) 1(blé)-3-7-10-12 *** 	Velouté de courgettes 7 ***
Saucisse de légumes 6-9	Filet de cabillaud au légumes 4-7 *** 	Menu Mexicain	Émincé de quorn 1(blé)-3-7	Gnocchi sorrentina
Émincé de bœuf sauce tomate 	Pommes de terre vapeur *** 	Fajitas de poulet 1(blé) ***	Émincé de veau Stroganoff 1(blé)-7 *** 	Lollo rouge 3-10-12 ***
Dinkelnudeln 1(épeautre)-3 	Gratin de chou fleur 7 ***	Riz rouge *** 	Boulgour 1(blé)-7 ***	Plateau de fruits
Haricots vert ***	Pain 1 (blé,orge,avoine,seigle, épeautre) -11 suivant le pain utilisé	Sauce et crudités 3-7-10-12 *** 	Poivrons grillés ***	Compote de fruits et biscotte 1(blé)
Plateau de fruits 	Beignet de carnaval 1(blé)-3-7 	Compote de fruits et biscotte 1(blé) 	Yaourt au fruits 7 	Compote de fruits et galette de riz au chocolat 6-7
Fromage blanc au miel 7 	Petit pain salami dinde 1(blé)-7	Panna cotta et coulis de mangue 7	Tartine au miel 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 10



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

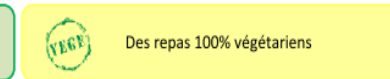
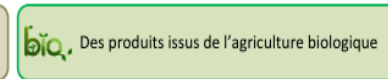
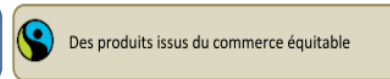
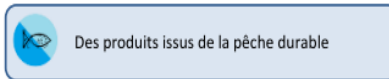
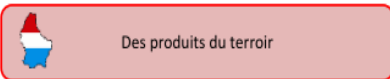
LUNDI 8 mars 2021	MARDI 9 mars 2021	MERCREDI 10 mars 2021	JEUDI 11 mars 2021	VENDREDI 12 mars 2021
Crème de poireaux 7 *** Sauté de tofu sauce aux champignons 6-7 Sauté de poulet sauce aux champignons 1(blé)-7 *** Blé et carottes braisées 1(blé) ***	Soupe d'épinards *** Kniddelen au fromage 1(blé)-3-7 Lollo verte 3-10-12 ***	Potage potiron 1(blé) *** Falafel 1(blé)-3 Râgout de bœuf *** Pommes de terre à l'anglaise *** Tomate à la provençale 1(blé) ***	Salade de carottes 3-10-12 *** Filet de colin pané sauce rémoulade 1(blé)-3-4-7-10-12 *** Riz complet *** Brocolis	Salade de tomates 3-10-12 *** Menu C4 Hot dog saucisse de volaille 1(blé)-7 Frites (ketchup ou mayonnaise) mayonnaise 3-10 *** Crudités 3-10-12
Pain 1 (blé,orge,avoine,seigle, épeautre) -11 suivant le pain utilisé				
Crumble au pommes 1(blé)-7	Plateau de fruits	Yaourt aux fraises 7	Plateau de fruits	Muffin chocolat 1(blé)-3-6-7
Muesli chocolat et fromage blanc 1(bllé, avoine)-6-7	Baguette omega jambon de dinde 1(blé)-7-11	Cookies nature (sans fruits à coques) 1(blé)-3-7	Tartine confiture 1(blé)-7	Dips de légumes 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 11



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

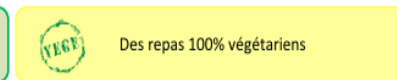
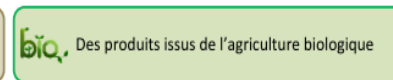
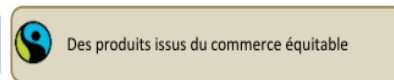
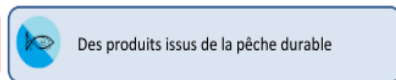
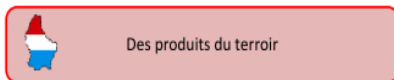
LUNDI 15 mars 2021	MARDI 16 mars 2021	MERCREDI 17 mars 2021	JEUDI 18 mars 2021	VENDREDI 19 mars 2021
Soupe de légumes 9 ***	Céleri rémoulade 3-9-10-12 ***	Velouté de lentilles 7 ***	Ensalada cubana (tomate, poivron, concombre, maïs, coriandre) 12 ***	Toast au chèvre 1(blé)-7 ***
Filet de lieu à la crème de citron 4-7	Saucisse de légumes 6-9	 Gratin de macaroni aux légumes	Menu Cubain	Quorn pané 1(blé)-3
Semoule de blé 1(blé) ***	Bouchée à la reine 1(blé)-7	Riz ***	Sandwich cubain (effilochés de cochon)	Cuisse de poulet rôti
Fondue de poireaux 7 ***	Haricots verts ***	Pommes de terre grenaille rôti ***	Pommes de terre grenaille rôti ***	Dinkelnudeln 1(épeautre)-3 ***
Pain 1 (blé,orge,avoine,seigle, épeautre) -11 suivant le pain utilisé				
Fromage blanc au sucre 7	Salade d'ananas	Yaourt à la vanille 7	Plateau de fruits	Plateau de fruits
GÔUTERS				
Rocher coco 3-12	Petit pain au lyoner 1(blé,seigle, orge)-7	Tartine pâte à tartiner spéculoos 1(blé)-6-7-11	Cake à la banane 1(blé)-3-7	Compote de pommes et biscotte 1(blé)

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 12



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

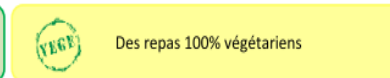
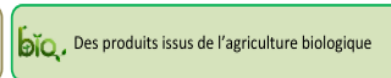
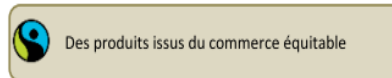
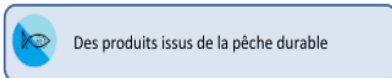
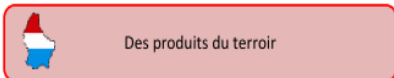
LUNDI 22 mars 2021	MARDI 23 mars 2021	MERCREDI 24 mars 2021	JEUDI 25 mars 2021	VENDREDI 26 mars 2021
Velouté de courgettes 7 ***	Nems au poulet 1(blé)-6 *** Menu Chinois	Toast à la tapenade rouge et noir 1(blé) ***	Salade de betteraves 3-10-12 ***	Salade coleslaw 3-10-12 ***
Spaghetti à la bolognaise de quorn Emmental râpé 1(blé)-3-7 *** Salade verte 3-10-12 ***	Emincé de bœuf à la pékinoise 1(blé)-6-7 *** Riz cantonnais *** Sauté de légumes au soja 6 ***	Filet de saumon à l'aneth 4-7 *** Dinkelnudeln 1(épeautre)-3 *** Céleri et navets glacés 7-9 ***	Blésotto aux légumes 1(blé)-7-12 Boulette de veau crème champignon 1(blé)-7 *** Purée de pommes de terre 7 *** Courgette poêlée ***	Cheese burger végétarien (steack haché de tofu) 1(blé)-3-6-7-11 Sauté de porc à l'ancienne 1(blé)-7-10 Potatoes *** Tomate, oignon, salade ***
Pain 1 (blé,orge,avoine,seigle, épeautre) -11 suivant le pain utilisé				Pas de pain
Plateau de fruits	Biscuit au sésame 1(blé)-3-7-11	Plateau de fruits	Mousse au chocolat	Plateau de fruits
GOÛTERS				
Yaourt stracciatella	Petit pain au salami de dinde	Chinois brioché	Tartine à la confiture	Compote de fruit et galette de riz au chocolat
6-7	1(blé)-7	1(blé)-3-7	1(blé)-7	6-7

LÉGENDE DES ALLERGENES ET LOGOS

1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	5 Arachides	7 Lait et lactosé	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 13



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

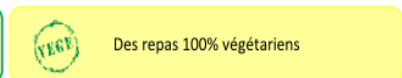
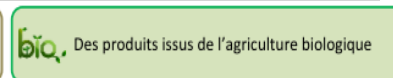
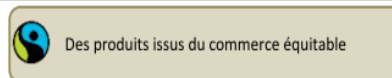
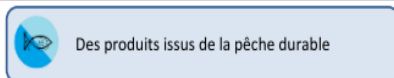
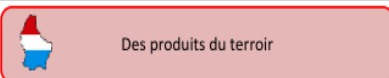
LUNDI 29 mars 2021	MARDI 30 mars 2021	MERCREDI 31 mars 2021	JEUDI 1 avril 2021	VENDREDI 2 avril 2021
Salade de tomates et poivrons  3-10-12 *** Filet de quorn sauce crème 3-7 Brochette de poulet mariné  *** Pommes de terre sautées  *** Petits pois  ***	Salade, cubes de gouda, maïs et carottes 3-7-10-12 *** Chili végétarien (au quorn)  3 *** Riz  *** Haricot rouge	 <h3>Buffet de Pâques</h3> 	Croque monsieur 1(blé, orge)-6-7 *** Filet de cabillaud au citron  4-7 Blé  1(blé) Carottes vapeur ***	Soupe de légumes  9 *** Émincé de tofu à la crème  6-7 Émincé de porc à la moutarde  7-10 Dinkelnudeln  1(épeautre)-3 Poêlée de champignons ***
Pain 1 (blé,orge,avoine,seigle, épeautre) -11 suivant le pain utilisé				
Plateau de fruits	Ananas en bateau 	Cup cake façon nid de pâques 1(blé)-3-6-7	Plateau de fruits 	Tiramisu  1(blé)-3-6-7-8(amande)
Madeleine  1(blé)-3-7	Tartine à la pâte à tartiner chocolat 1(blé,orge)-3-6-7-8(noisette)	Yaourt à la grecque et cassonade  7	Tartine de légumes et fromage frais  1(blé)-7	Compote et biscotte  1(blé)

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 14



Vacances scolaires de Pâques

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

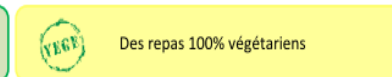
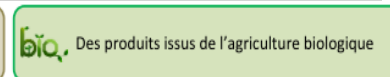
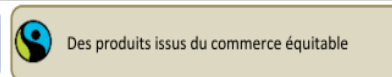
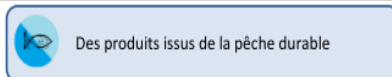
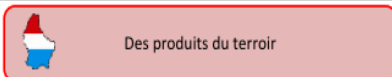
LUNDI 5 avril 2021	MARDI 6 avril 2021	MERCREDI 7 avril 2021	JEUDI 8 avril 2021	VENDREDI 9 avril 2021	
<p><i>Lundi de Pâques Férié</i></p>	<p>Crème de carottes</p> <p>7 ***</p> <p>Brochette de courgettes et dés de tofu</p> <p>6</p> <p>Sauté de poulet à l'estragon</p> <p>Pommes de terre rôti </p> <p>7 ***</p> <p>Courgette grillée</p> <p>***</p>	<p>Potage de volaille</p> <p>7 ***</p> <p><i>Menu Belge</i></p> <p>Boulettes sauce "liégeoise"</p> <p>1(blé)-3-10</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>7 ***</p> <p>Salade mixte</p> <p>3-10-12 ***</p>	<p>Potage aux légumes</p> <p>9 ***</p> <p>Tortellini au fromage sauce napolitaine </p> <p>Parmesan</p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>Salade verte</p> <p>3-10-12 ***</p>	<p>Velouté de pommes de terre </p> <p>7 ***</p> <p>Sauté de légumes au curry</p> <p>7-10</p> <p>Filet de hoki sauce basquaise </p> <p>4-7</p> <p>Riz basmati </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>***</p>	
	<p>Pain 1 (blé,orge,avoine,seigle, épeautre) -11 suivant le pain utilisé</p>				
		<p>Plateau de fruits</p>	<p>Mousse au spéculos</p> <p>1(blé)-3-6-7</p>	<p>Plateau de fruits</p>	<p>Fromage blanc au miel</p> <p>7</p>
	<p>GOÛTERS</p>				
	<p>Pavé céréales au jambon </p> <p>1(blé)-7</p>	<p>Compote de fruits et biscotte </p> <p>1(blé) </p>	<p>Petit pain et confiture</p> <p>1(blé, seigle, orge)-7</p>	<p>Cake aux poires</p> <p>1(blé)-3-7</p>	

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 15



Vacances scolaires de Pâques

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

LUNDI 12 avril 2021	MARDI 13 avril 2021	MERCREDI 14 avril 2021	JEUDI 15 avril 2021	VENDREDI 16 avril 2021
Salade de maïs et concombre 3-10-12 Omelette 3-7 Blanquette de veau 1(blé)-7-9 Riz Jardinière de légumes	Chou blanc aux pommes 3-10-12 Quiche lorraine 1(blé)-3-7 Salade verte 3-10-12	Oeuf mimosa 3-10 Quiche végétarienne 1(blé)-3-7 Cabillaud sauce à l'aneth 4-7 Semoule de blé bio. 1(blé) Piperade	Tomate mozzarella 7-12 <i>Menu Italien</i> Pizza margarita 1(blé)-7 Salade verte 3-10-12	Salade César végété 1(blé)-3-7-10-12 Parmentier de quorn 3-7 Hachis parmentier (pur bœuf) 7 Haricots verts
Pain 1 (blé,orge,avoine,seigle, épeautre) -11 suivant le pain utilisé				
Pomme	Yaourt au spéculos 1(blé)-6-7	Plateau de fruits	Pana cotta au coulis de fruits 7	Salade de fruits
Yaourt maracuja 7	Petit pain au salami de dinde 1(blé)-7	Fromage blanc sucré 7	Tartine à la confiture 1(blé)-7	Brioche aux pépites de chocolat 1(blé)-3-6-7

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 :

