



Semaine 8 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 17/02	Mardi 18/02	Mercredi 19/02	Jeudi 20/02	Vendredi 21/02
Salade verte, dés de fromage et croûtons 1 - 7 - 10 - 12	Potage de légumes	Nem de légumes 101 - 6 - 11	Crème de tomate 7	Soupe de lentilles
Menu du jour				
Dinkelnudeln sauce napolitaine 105 - 3 - Fromage râpé 7 Chou romanesco *** Plateau de fruits	Pizza au jambon de dinde 101 - 7 - - Salade composée 10 - 12 *** Plateau de fruits	Boeuf à la pékinoise 101 - 6 Nouilles chinoises 101 - 6 - Wok de légumes 101 - 6 *** Plateau de fruits	Poulet tex mex Riz basmati - Mais poêlé *** Muffin aux myrtilles 101 - 3 - 7	Saumon et beurre maître d'hôtel 4 - 7 Pommes de terre vapeur - Carottes *** Plateau de fruits
Alternative végétarienne du menu du jour				
- -	Pizza Margherita 101 - 7	Sauté de légumes au lait de coco	Risotto au parmesan 7	- -
Collation				
Muesli 101 - 103 - 104 - 6 - 7 Lait 7 *** Corbeille de fruits	Tartine à la tomatade 1 - *** Corbeille de fruits	Fromage blanc au coulis de fraise 7 - *** Corbeille de fruits	Baguette à la pâte à tartiner noisette 101 - 103 - 6 - 7 - 802 - *** Corbeille de fruits	Biscotte et confiture 101 - 7 - *** Corbeille de fruits



= Choix des enfants

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

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Lundi 24/02	Mardi 25/02	Mercredi 26/02	Jeudi 27/02	Vendredi 28/02
Velouté dubarry (Chou-fleur) ⁷	Salade de carottes râpées ¹²	Bouillon de légumes et petites pâtes ¹⁰¹	Salade verte, feta et betterave ^{7 - 10 - 12}	Soupe de poivrons
Menu du jour				
Poulet grillé Semoule ¹⁰¹ - Haricot vert *** Plateau de fruits	Quiche aux fromages ^{101 - 3 - 7} - Salade verte et vinaigrette ^{10 - 12} *** Plateau de fruits	Hoki sauce citron ^{4 - 7} Pommes de terre sautées - Epinards à la crème ⁷ *** Plateau de fruits	Boulette de boeuf à la sauce brune ^{101 - 3} Riz - Cassolette de légumes *** Donut au sucre ^{1 - 101 - 7}	Gnocchi sauce aurore sans lactose ^{101 - 701} - Fromage râpé ⁷ Salade verte et vinaigrette ^{10 - 12} *** Plateau de fruits
Alternative végétarienne du menu du jour				
Halloumi grillé ⁷ - -	- -	- -	Galette de haricots rouges aux épices sauce aux herbes ^{101 - 3} -	- -
Collation				
Céréales Lait ⁷ *** Corbeille de fruits	Petit pain au miel ^{101 - 103 - 7} - *** Corbeille de fruits	Biscuits sablés ^{101 - 3 - 7} Lait chocolaté ⁷ *** Corbeille de fruits	Tartine au fromage ^{1 - 7} - *** Corbeille de fruits	Yaourt à la confiture d'abricot ⁷ - *** Corbeille de fruits



= Choix des enfants

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

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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.





Lundi 03/03	Mardi 04/03	Mercredi 05/03	Jeudi 06/03	Vendredi 07/03
Crème de potiron ⁷	Potage de légumes	Salade verte, dés de fromage et croûtons <small>1 - 7 - 10 - 12</small>	Salade grecque ⁷	Soupe de carottes

Menu du jour

Blanquette de veau ^{101 - 7}	Tortellini Ricotta - Epinards sauce tomate ^{101 - 3 - 7}	Galette de sarrasin, légumes & fromage frais ^{7 - 9}	Poisson pané sauce tartare ^{101 - 3 - 4 - 7 - 10 - 12}	Poulet à la moutarde ^{101 - 10}
Riz	-	Pommes de terre wedges	Boullgour ¹⁰¹	Spätzle ^{101 - 3}
-	Fromage râpé ⁷	-	-	-
Carottes braisées ***	Salade verte et vinaigrette ^{10 - 12} ***	Petits pois ***	Brocoli ***	Poêlée de légumes ***
Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Cake au chocolat ^{101 - 3 - 6 - 7}	Plateau de fruits

Alternative végétarienne du menu du jour

Omelette ³	-	-	-	Escalope de tofu sauce brune aux champignons ^{101 - 6 - 7}
-	-	-	-	-

Collation

Muesli ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7}	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® ^{1 - 101 - 6 - 7}	Cake au citron ^{101 - 3 - 7}	Tartine au jambon de dinde ^{1 - 7}	Yaourt à la vanille ⁷
Lait ⁷ ***	- ***	- ***	- ***	-
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits



= Choix des enfants

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

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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.





Lundi 10/03	Mardi 11/03	Mercredi 12/03	Jeudi 13/03	Vendredi 14/03
Soupe de poireaux	Salade de maïs ¹²	Velouté de légumes ⁷	Salade de tomates ^{10 - 12}	Toast au chèvre ^{101 - 103 - 7}
Menu du jour				
Poulet aux épices façon provençale Pommes de terre au four - Chou-fleur *** Plateau de fruits	Saumon grillé ⁴ Riz complet - Epinards à la crème ⁷ *** Plateau de fruits	Grillwurst et jus brun Purée de pommes de terre ⁷ - Haricot vert *** Smoothie 🍌	Omelette ³ 🌱 Dinkelnudeln tricolores ^{105 - 3} - Petits pois *** Plateau de fruits	Ragoût de boeuf ¹⁰¹ Duo de boulgour et quinoa ¹⁰¹ - Poêlée de légumes *** Plateau de fruits
Alternative végétarienne du menu du jour				
Halloumi à l'estragon ⁷ 🌱 - -	- -	Wiener de tofu et jus brun ^{101 - 104 - 6} 🌱 - -	- -	Galette de quinoa et dés de carottes sauce au fromage blanc ^{101 - 3 - 7} 🌱 -
Collation				
Fromage blanc aux fruits ⁷ - *** Corbeille de fruits	Petit pain à la tomate ^{101 - 103} - *** Corbeille de fruits	Crème dessert chocolat ^{3 - 7} 🍌 - *** Corbeille de fruits	Tartine au sirop de Liège ¹ - *** Corbeille de fruits	Céréales ^{101 - 102 - 103} Lait ⁷ *** Corbeille de fruits



= Choix des enfants

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

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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.





Lundi 17/03	Mardi 18/03	Mercredi 19/03	Jeudi 20/03	Vendredi 21/03
Salade de concombre ¹²	Bouillon de légumes et petites pâtes ¹⁰¹	Velouté de céleri ⁷⁻⁹	Dip's de légumes	Menu du cycle 2 de Bascharage
Menu du jour				
Sauté de veau aux olives - Pommes de terre sautées Carottes braisées *** Plateau de fruits	Risotto au parmesan ⁷ - - Champignons grillés *** Plateau de fruits	Cabillaud sauce au lait de coco et aux ⁴ épices Dinkelnudeln ¹⁰⁵⁻³ - Brocoli *** Plateau de fruits	Poulet grillé Semoule ¹⁰¹ - Légumes couscous *** Plateau de fruits	-
Alternative végétarienne du menu du jour				
Sauté de légumes et pois chiches ¹⁰¹ - -	- -	- -	Falafels de pois chiches sauce fromage blanc ¹⁰¹⁻³⁻⁷ -	-
Collation				
Yaourt Stracciatella ⁶⁻⁷ - *** Corbeille de fruits	Tartine au miel ¹⁻⁷ Thé à la menthe *** Corbeille de fruits	Brioche ¹⁰¹⁻³⁻⁷ - *** Corbeille de fruits	Petit pain à la tapenade d'olives noires ¹⁰¹⁻¹⁰³ - *** Corbeille de fruits	Céréales Lait ⁷ *** Corbeille de fruits



= Choix des enfants

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

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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.





Semaine 13 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 24/03	Mardi 25/03	Mercredi 26/03	Jeudi 27/03	Vendredi 28/03
Soupe de carottes	Salade d'endives aux pommes 10 - 12	Soupe de légumes 9	Coleslaw 3 - 10 - 12	Salade verte, dés de fromage et croûtons 1 - 7 - 10 - 12

Menu du jour

Escalope de poulet marinée au thym et ci 101	Colin grillé sauce safran 4 - 7	Oeufs durs à la florentine 101 - 3 - 7	Ragoût de boeuf 101	Kniddelen sauce crème 101 - 3 - 7
Pommes de terre grenailles	Riz	Pommes de terre vapeur	Boulgour 101	-
Haricots beurre ***	Poêlée de légumes ***	- ***	Poêlée de poivrons ***	Fromage râpé 7
Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Tiramisu 1 - 101 - 102 - 103 - 3 - 7	Compote de pommes ***
				Plateau de fruits

Alternative végétarienne du menu du jour

Escalope de tofu sauce brune aux champignons 101 - 6 - 7	-	-	Curry de légumes aux pois chiches	-
-	-	-	-	-

Collation

Cake au Spéculoos 101 - 3 - 7	Tartine au fromage 1 - 7	Céréales	Pavé céréales à la confiture de fraise 101 - 102 - 103 - 7 - 11	Fromage blanc au sucre 7
- ***	- ***	Lait 7 ***	- ***	- ***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits



= Choix des enfants

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

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Semaine 14 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 31/03	Mardi 01/04	Mercredi 02/04	Jeudi 03/04	Vendredi 04/04
Macédoine de légumes 3 - 10 - 12	Soupe de potimarron	Soupe de légumes 9	Salade verte et dés de fromage 7 - 10 - 12	Soupe à l'oignon (mixée)
Menu du jour				
Hoki sauce aux agrumes 4 - 7 Semoule 101 Fricassée de légumes *** Plateau de fruits	Poulet Tandoori 6 - 7 Riz basmati Brocoli *** Plateau de fruits	Lasagne bolognaise 101 - 3 - 7 Salade verte et vinaigrette 10 - 12 *** Plateau de fruits	Hamburger végétarien 101 - 3 - 6 - 7 - 11 Pommes de terre wedges Crudités et vinaigrette 10 - 12 *** Plateau de fruits	Boeuf à la moutarde à l'ancienne 101 - 10 Dinkelnudeln 105 - 3 Haricot vert *** Banane sauce chocolat 6 - 7
Alternative végétarienne du menu du jour				
- -	Tofu tex mex 6	Lasagne aux protéines de soja 101 - 103 - 3 - 6 - 7	- -	Halloumi grillé 7
Collation				
Muesli 101 - 103 - 104 - 6 - 7 Lait 7 *** Corbeille de fruits	Baguette à la confiture de framboise 101 - 103 - 7 - *** Corbeille de fruits	Crème vanille 3 - 7 Corbeille de fruits	Tartine au fromage frais 1 - 7 - 9 Jus de pommes *** Corbeille de fruits	Galette de riz au chocolat 7 - *** Corbeille de fruits



= Choix des enfants

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

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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