



Menu de la semaine 46

Maison Relais de Biver



LUNDI 9 novembre 2020	MARDI 10 novembre 2020	MERCREDI 11 novembre 2020	JEUDI 12 novembre 2020	VENREDI 13 novembre 2020
Salade de fenouil et radis bio. - Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Guacamole 7 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Toast au chèvre chaud et miel 1(blé)-7 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Bouillon de légumes aux vermicelles 1(blé) Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Crème de potiron et marrons 7 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***
Couscous au poulet -	Omelette aux champignons 3-7	Tortellini au fromage sauce à la crème et au jambon 	Filet de saumon sauce Aurore 1(blé)-4-7	Burger au seitan 1(blé)-3-6-7-11
Semoule 1(blé)-7	Pommes vapeur persillées 12	Ananas frais	Coquillettes bio. 1(blé)	Pommes de terre rôties 12
Légumes couscous bio. 9 ***	Haricots verts à l'échalote bio. 7 ***	Corbeille de fruits	Blettes à la crème bio. 7 ***	Carottes Vichy bio. 7 ***
Fromage blanc miel - muesli - raisins 1(blé, orge, avoine)-7	Tarte au chocolat 1(blé)-3-6-7		Compote de pommes et poires -	Yaourt aux fraises 7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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 :

- 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



Menu de la semaine 47

Maison Relais de Biver



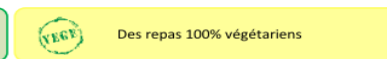
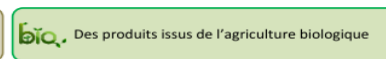
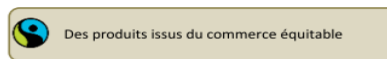
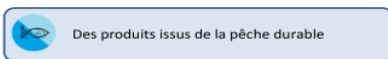
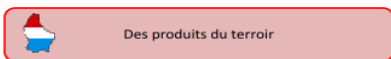
LUNDI 16 novembre 2020	MARDI 17 novembre 2020	MERCREDI 18 novembre 2020	JEUDI 19 novembre 2020	VENREDI 20 novembre 2020
Velouté de brocolis 7-12 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Croque-monsieur 1(blé)-7 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Mini sticks de mozzarella panés 1(blé, seigle)-7 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Houmous de pois chiches et toasts 1(blé)-6-11 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Crème de champignons 7-12 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***
Penne rigate sauce tomate 9	Rôti de veau et son jus 9	Escalope de volaille sauce crème 7	Chili sin carne (au Quorn) 3	Filet de colin Meunière et citron 1(blé)-4-7
Fromage râpé 1(blé)-7	Pommes vapeur persillées 1(blé)-3-12	Riz créole 7	Tortilla mexicaine au blé et quinoa 1(blé)-7	Pommes de terre vapeur 12
Céleri fondant 7-9 ***	Gratin de chou-fleur 1(blé)-7 ***	Poêlée de légumes 7-9 ***	Épis de maïs grillé 7 ***	Épinards à la crème 7 ***
Muffins à la banane 1(blé)-3-7	Duo de kiwis -	Yaourt au soja à la cerise 6	Mousse au chocolat 3-6-7	Ile flottante 3-7
Corbeille de fruits				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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 :














Menu de la semaine 48

Maison Relais de Biver



LUNDI 23 novembre 2020	MARDI 24 novembre 2020	MERCREDI 25 novembre 2020	JEUDI 26 novembre 2020	VENDREDI 27 novembre 2020
Macédoine de légumes 3-10-12 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Bruschetta à la tomate 1(blé, orge) Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Potage cultivateur aux lardons 9-12 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Crème de panais 7-12 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Salade vosgienne 1(blé)-3-7-12 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***
Burger de poisson sauce tartare 1(blé)-4-7-10 Sauce: 3-7-10	 Lasagne végétarienne	Emincé de bœuf aux oignons  1(blé, orge)-9	Sauté de poulet aux herbes 1(blé)-7-9-12	Steak haché de veau sauce champignons 1(blé)-6-7-9
Pommes de terre sautées  7-12	Brocolis aux amandes 1(blé)-3-7	Croquettes de pommes de terre 1(blé)-3	Polenta gratinée  3-7	Farfalle 1(blé)
Carottes vapeur  7 ***	Fromage blanc coulis mangue  7 ***	Gratin de butternut  1(blé)-7 ***	Blettes à la provençale - ***	Petits pois et carottes  7 ***
Crumble aux pommes  1(blé)-7-8(amandes)		Clémentines -	Tarte tatin 1(blé)-7	Tiramisu aux Spéculoos 1(blé)-3-6-7-8(pistaches)
Corbeille de fruits				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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 :



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



Menu de la semaine 49

Maison Relais de Biver



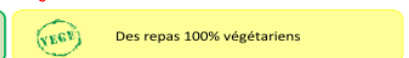
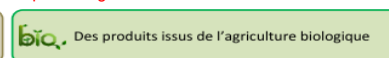
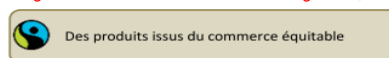
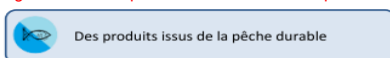
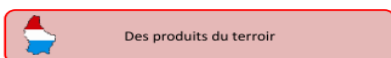
LUNDI 30 novembre 2020	MARDI 1 décembre 2020	MERCREDI 2 décembre 2020	JEUDI 3 décembre 2020	VENDEDI 4 décembre 2020
Bouillon aux petits légumes 7-9 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***  Gratin de fusilli au fromage 1(blé)-7 Courgettes et poivrons rissolées - ***  Moelleux au chocolat 1(blé)-3-6-7	Velouté de chou-fleur et croûtons 1(blé)-7-12 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 *** Boulettes de bœuf sauce tomate  - Pommes vapeur persillées 1(blé) Champignons sautés  7 *** Compote de pommes à la cannelle  -	Terrine de campagne 10 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 *** Blanquette de poisson  1(blé)-4-7 Riz pilaf 7 Poêlée de légumes de saison 7-9 *** Fromage blanc au miel  7	Mini quiche aux légumes 1(blé)-3-7 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 *** Sauté de veau Marengo 1(blé)-6-7-9 Purée de patates douces 7 Haricots verts à l'ail  7 *** Salade de fruits de saison - 	Crème de carottes  7-12 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 *** Wiener Schnitzel et citron - Pommes de terre rôties  12 Céleri au persil  7-9 *** Boxemännchen 1(blé)-3-7
Corbeille de fruits				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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 :





Menu de la semaine 50

Maison Relais de Biver



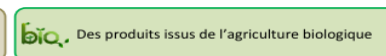
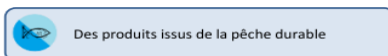
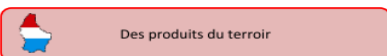
LUNDI 7 décembre 2020	MARDI 8 décembre 2020	MERCREDI 9 décembre 2020	JEUDI 10 décembre 2020	VENREDI 11 décembre 2020
Crème de légumes et croûtons 1(blé)-7-9-12 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Mini quiche aux oignons 1(blé)-3-7 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Rillettes de poulet au curry 1(blé)-3-6-7-10 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Baguette aux herbes 1(blé)-7 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Consommé de poulet au riz 9 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***
Goulasch de bœuf 1(blé)-6-7-9	Nuggets de poulet sauce tartare Nuggets: 1(blé)-9-10 Sauce: 3-7-10	Filet de cabillaud sauce hollandaise 4-3-7-9	 Galette de légumes sauce tomate 1(blé)-3-7-12	Kniddelen aux lardons et compote
Purée de pommes de terre 7-12	Pommes vapeur persillées 7	Farfalle tricolore 1(blé)	Pommes de terre rissolées 12	Tartelette aux myrtilles 1(blé)-3-7-12 ***
Choux de Bruxelles - ***	Endives caramélisées 7 ***	Maïs et poivrons sautés - ***	Brocolis - ***	
Pudding vanille 3-7	Fromage blanc à la cassonade 7	Salade d'agrumes (orange-clémentine) -	 Poire pochée chocolat et chantilly 6-7-8(amandes)	
Corbeille de fruits				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Céufs	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 :











Menu de la semaine 51

Maison Relais de Biver



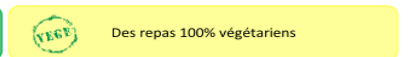
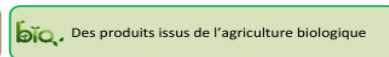
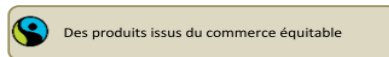
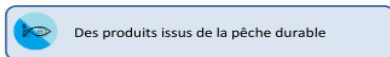
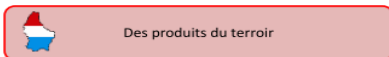
LUNDI 14 décembre 2020	MARDI 15 décembre 2020	MERCREDI 16 décembre 2020	JEUDI 17 décembre 2020	VENREDI 18 décembre 2020
Salade de betteraves rouges 3-7-10 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Crème de légumes et croûtons 1(blé)-7-9 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 *** 	Salade de chou blanc bio. 3-7-10 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Mini lœmpia aux légumes 1(blé)-6-11 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Potage de céleri bio. 1(blé)-7-9 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***
Judd  (collet de porc fumé) mat Gaardenbounen 1(blé)-7-9 Pommes de terre vapeur  12 *** Fromage blanc à la cassonade  7	 Pizza Margherita (tomate-mozzarella) 1(blé)-7 *** Mousse au chocolat 3-6-7	Blanquette de veau 1(blé)-7-9 Pâtes 1(blé) Poêlée aux légumes de saison 7 *** Salade d'agrumes (orange-clémentine) -	Filet de saumon rôti, sauce tartare  4 Sauce: 3-7-10 Boulgour 1(blé) Fondue de poireaux bio. 7 *** Cake marbré 1(blé)-3-7	Cordon bleu de dinde pané, citron 1(blé)-3-7 Riz à la tomate - Petits pois bio. 7 *** Compote de pommes et fruits rouges bio. -
Corbeille de fruits				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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 :





Menu de Noël

LUNDI 21 décembre 2020	MARDI 22 décembre 2020	MERCREDI 23 décembre 2020	JEUDI 24 décembre 2020	VENDREDI 25 décembre 2020
<p>Bouillon de légumes ABC 1(blé)</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Cuisse de poulet rôtie aux herbes -</p> <p>Boulgour 1(blé)</p> <p>Carottes à l'ail bio. 7 ***</p> <p>Mousse au chocolat 3-6-7</p>	<p>Mini croissant au fromage 1(blé)-3-6-7</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Médailillon de sole et saumon </p> <p>4</p> <p>Pommes vapeur persillées 7</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>7 ***</p> <p>Yaourt aux fruits de la passion </p> <p>7</p>	<p>Soupe à l'oignon, fromage, croûtons 1(blé)-7</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Fricassée de tofu aux champignons </p> <p>6-7 </p> <p>Pommes de terre sautées </p> <p>12</p> <p>Navets persillés </p> <p>7 ***</p> <p>Salade de fruits exotiques -</p>	<p>Velouté de butternut et marrons bio. 7-12</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Suprême de volaille rôti, sauce crème 7</p> <p>Pommes Duchesse</p> <p>Poêlée de champignons au lard 7 ***</p> <p>Bûche glacée 1(blé)-3-6-7-8(amandes)</p>	<p>Fermé</p> <p>Vacances de Noël</p>
Corbeille de fruits				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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 :

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
-------------------------	--	--	--	----------------------------



Vacances de Noël

LUNDI 28 décembre 2020	MARDI 29 décembre 2020	MERCREDI 30 décembre 2020	JEUDI 31 décembre 2020	 VENDREDI 1 janvier 2021
----------------------------------	----------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------	------------------------------------



Maison Relais fermée



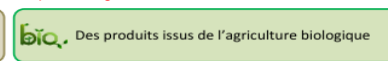
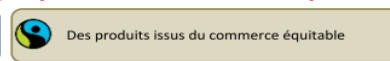
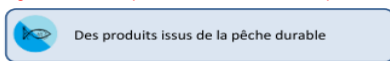
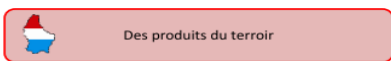
Corbeille de fruits

LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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 :



LUNDI

4 janvier 2021

Bouillon de volaille
ABC

1(blé)

Salad'Bar

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Steak haché
100% pur bœuf



Pommes de terre
sautées



7

Salsifis à la crème

1(blé)-7

Clémentines

-

MARDI

5 janvier 2021

Mini croque Monsieur

1(blé)-7

Salad'Bar

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Filet de cabillaud
sauce Aurore



1(blé)-4-7

Riz pilaf

7

Flan de potiron

3-7

Salade de fruits exotiques

-

MERCREDI

6 janvier 2021

Velouté de chou-fleur
et croûtons

1(blé)-7-9

Salad'Bar

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Kniddelen
aux lardons
et à la crème



1(blé)-3-7

Compote de pommes



Fromage blanc
au miel



7

JEUDI

7 janvier 2021

Baguette aux herbes

1(blé)-7

Salad'Bar

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Omelette
au fromage



3-7

Gratin dauphinois

7

Brocolis

7

Tarte au chocolat

1(blé)-3-6-7

VENDREDI

8 janvier 2021

Salade de chicons aux
pommes et noix

3-7-8(noix)-10

Salad'Bar

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Goulasch de
bœuf



1(blé)-7-9-10

Blé

1(blé)

Duo de navets
et carottes

7

Ananas frais

-

Corbeille de fruits

LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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 recueillies 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

Menu de la semaine 02 Maison Relais de Biver



LUNDI

11 janvier 2021

Salade de betteraves rouges

3-7-10

Salad'Bar

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Judd



(collet de porc fumé)

mat Gaardenbounen

1(blé)-7-9

Pommes de terre vapeur



12

Fromage blanc à la cassonade



7

MARDI

12 janvier 2021

Crème de légumes et croûtons

1(blé)-7-9

Salad'Bar

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12



Pizza Margherita

(tomate-mozzarella)



1(blé)-7

Mousse au chocolat

3-6-7

MERCREDI

13 janvier 2021

Salade de chou blanc



3-7-10

Salad'Bar

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Blanquette de veau

1(blé)-7-9

Pâtes

1(blé)

Poêlée aux légumes de saison

7

Salade d'agrumes
(orange-clémentine)

-

JEUDI

14 janvier 2021

Mini lœmpia aux légumes

1(blé)-6-11

Salad'Bar

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Filet de saumon rôti, sauce tartare



4 Sauce: 3-7-10

Bouलगour

1(blé)

Fondue de poireaux



7

Cake marbré

1(blé)-3-7

VENDREDI

8 janvier 2021

Potage de céleri

1(blé)-7-9

Salad'Bar

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12



Cordon bleu de dinde pané, citron

1(blé)-3-7

Riz à la tomate

-

Petits pois



7

Compote de pommes et fruits rouges



-

Corbeille de fruits

LÉGENDE DES ALLERGÈNES 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 :



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