



# Menu de la semaine 04

Maison Relais de Biver



LUNDI 24 janvier 2022	MARDI 25 janvier 2022	MERCREDI 26 janvier 2022	JEUDI 27 janvier 2022	VENREDI 28 janvier 2022
<b>Toast au chèvre chaud et miel</b> 1(blé)-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Mini quiche aux poireaux</b> 1(blé)-3-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Bouillon de légumes aux vermicelles</b> 1(blé)-9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Crème de panais</b> 7-12 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Avocat et crevettes</b> 2-3-10 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12
<b>Filet de colin meunière, citron</b> 1(blé)-4-7	<b>Emincé de veau au curry</b> 1(blé)-6-7-9	<b>Bouchée à la Reine</b> 1(blé)-7	<b>Roulade de bœuf et son jus</b> 	
<b>Purée de pommes de terre</b> 7-12 	<b>Fusilli</b> 1(blé)	<b>Boulgour</b> 1(blé)-7	<b>Gromperenkichelcher</b> 1(blé)-3-12	<b>Lasagne à la Napolitaine (sauce tomate basilic)</b> 1(blé)-7
<b>Trio de poivrons</b> - *** 	<b>Brocolis</b> 7 *** 	<b>Haricots verts à l'échalote</b> 7 *** 	<b>Poêlée de champignons</b> 7 *** 	<b>Carottes à l'ail</b> 7 *** 
<b>Compote de poires</b> - 	<b>Muffin aux noix</b> 1(blé)-3-7-8(noix)	<b>Ananas frais</b> - 	<b>Pudding au chocolat</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Yaourt à la mangue</b> 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 :



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 05

Maison Relais de Biver



LUNDI 31 janvier 2022	MARDI 1 février 2022	MERCREDI 2 février 2022	JEUDI 3 février 2022	VENDREDI 4 février 2022
<p><b>Salade Vosgienne</b> 1(blé)-3-7-12 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Pilon de poulet rôti aux herbes</b> -</p> <p><b>Pommes de terre rissolées</b> 7-12</p> <p><b>Duo de maïs et poivrons</b>  7 ***</p> <p><b>Mousse de cerise</b> 7</p>	<p><b>Velouté de carottes</b>  7-12</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Conchiglie</b> (grosses coquillettes) <b>à la crème et au jambon</b> </p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Chou romanesco</b>  - ***</p> <p><b>Fruit'Bar</b> (assortiment de fruits) -</p>	<p><b>Céleri rémoulade</b> 3-9-10-12</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p> <b>Chili sin carne au Quorn</b> 1(orge)-3</p> <p><b>Tortilla de blé et riz créole</b> Tortilla : 1(blé) / riz : 7</p> <p><b>Ratatouille</b>  - ***</p> <p><b>Crêpes de la chandeleur</b>  1(blé)-3-7</p>	<p><b>Mini Pizza baguette</b> 1(blé)-7</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Mettwurst</b> -</p> <p><b>Spätzle</b> 1(blé)-3-7</p> <p><b>Chou-fleur</b>  <b>à la ciboulette</b> 7 ***</p> <p><b>Smoothie aux fruits</b> -</p>	<p><b>Bouillon de légumes ABC</b> 1(blé)</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p><b>Fish-sticks maison</b>  <b>sauce rémoulade</b> 1(blé)-3-4 sauce: 3-7-10</p> <p><b>Pommes de terre persillées</b>  7-12</p> <p><b>Gratin de salsifis</b> 1(blé)-7 ***</p> <p><b>Fromage blanc aux fruits exotiques</b>  7</p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## 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 06

Maison Relais de Biver



LUNDI 7 février 2022	MARDI 8 février 2022	MERCREDI 9 février 2022	JEUDI 10 février 2022	VENDREDI 11 février 2022
<b>Velouté de légumes</b> 7-9-12 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Mini pâté en croûte</b> 1(blé)-3-6-7-9-10 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Mini quiche végétarienne</b> 1(blé)-3-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Crème de potiron</b> 7-12 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Bruschetta à la tomate</b> 1(blé)-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***
<b>Galette de légumes sauce aigre douce</b> 1(blé)-3-7-9-12	<b>Sauté de veau à la crème</b> 1(blé)-6-7-9	<b>Filet de colin</b> <b>Sauce aux crevettes</b> 1(blé)-2-4-7	<b>Escalope de poulet panée, citron</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Gnocchi sauce tomate et fromage râpé</b> 1(blé)-7-9
<b>Riz basmati</b> 7	<b>Purée de patate douce</b> 7	<b>Farfalle</b> 1(blé)	<b>Semoule de blé</b> 1(blé)	<b>Choux de Bruxelles aux lardons</b>
<b>Salade verte et vinaigrette</b> 3-7-10-12 ***	<b>Haricots verts à l'ail</b> 7 ***	<b>Petits pois - carottes</b> 7 ***	<b>Fondue de poireaux</b> 7 ***	<b>Fromage blanc Stracciatella</b> 6-7
<b>Muffin au citron</b> 1(blé)-3-7	<b>Pommes caramélisées</b> 3-6-7	<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Salade de fruits frais</b> -	
<b>Corbeille de fruits</b>				

## 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 07

Maison Relais de Biver



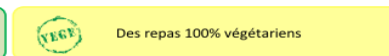
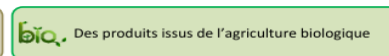
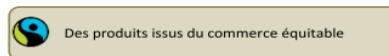
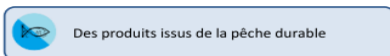
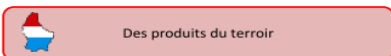
LUNDI 14 février 2022	MARDI 15 février 2022	MERCREDI 16 février 2022	JEUDI 17 février 2022	VENDREDI 18 février 2022
<p><b>Velouté de carottes</b> </p> <p>7-12</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p><b>Steak haché pur bœuf Sauce crème</b> 1(blé)-6-7-9</p> <p><b>Riz pilaf</b> 7</p> <p><b>Fondue de poireaux</b> </p> <p>7</p> <p><b>Compote de pomme à la cannelle</b> </p> <p>-</p>	<p><b>Salade d'haricots verts</b> </p> <p>12</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p> <b>Lasagne végétarienne Sauce bolognaise au quorn</b> 1(blé)-3-7</p> <p><b>Chou romanesco</b> </p> <p>- ***</p> <p><b>Fruit'Bar</b> (assortiment de fruits) -</p>	<p><b>Mini quiche aux oignons</b></p> <p>1(blé)-3-7</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Wiener Schnitzel et citron</b> 1(blé)-7</p> <p><b>Pommes de terre persillées</b> </p> <p>7-12</p> <p><b>Blettes à la Provençale</b> </p> <p>- ***</p> <p> <b>Yaourt aux fraises</b> 7</p>	<p><b>Salade de fenouil</b></p> <p>-</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Médailon de sole et saumon</b> </p> <p><b>Sauce au beurre blanc</b> 4-7</p> <p> <b>Farfalles tricolores</b> 1(blé)</p> <p><b>Courgettes aux herbes de Provence</b> </p> <p>- ***</p> <p><b>Tarte aux pommes</b> 1(blé)-3-7</p>	<p><b>Crème de laitue</b></p> <p>7-12</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p><b>Rôti de bœuf et son jus</b> </p> <p>9</p> <p><b>Pommes de terre sautées aux oignons</b> </p> <p>7-12</p> <p><b>Pôelée de champignons</b> </p> <p>7</p> <p><b>Panna Cotta au coulis de fruits</b> </p> <p>7</p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## 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 08

Maison Relais de Biver



LUNDI 21 février 2022	MARDI 22 février 2022	MERCREDI 23 février 2022	JEUDI 24 février 2022	VENDREDI 25 février 2022
<p><b>Velouté de chou-fleur</b> </p> <p>7-12</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Cordon bleu de dinde</b> (non pané)</p> <p>7</p> <p><b>Purée de patates douces</b></p> <p>7</p> <p><b>Épinards à la crème</b> </p> <p>7</p> <p><b>Fromage blanc</b>  au coulis de caramel</p> <p>7</p>	<p><b>Feuilleté au</b> fromage de chèvre</p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p> <b>Fusilli</b> sauce Napolitaine</p> <p>1(blé)</p> <p><b>Fromage râpé</b></p> <p>7</p> <p><b>Salade verte</b> et crudités</p> <p>3-7-10-12 ***</p> <p><b>Salade de fruits frais</b> </p> <p>-</p>	<p><b>Potage Saint-Germain</b> (pois cassés)</p> <p>7-12</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Salsiccia de veau grillée</b> et sa sauce brune </p> <p>1(blé)-6-7-9</p> <p><b>Pommes de terre</b>  rôties</p> <p>7-12</p> <p><b>Endives caramélisées</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Yaourt</b>  au coulis mangue</p> <p>7</p>	<p><b>Wrap au fromage frais</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Filet de cabillaud</b>  au beurre blanc</p> <p>4-7-12</p> <p><b>Riz pilaf</b></p> <p>7</p> <p><b>Poêlée de</b> légumes de saison </p> <p>7 ***</p> <p><b>Jus d'oranges</b>  pressées</p> <p>-</p>	<p><b>Crème de carotte</b> et croûtons </p> <p>1(blé)-7-12</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p><b>Wiener Würstchen</b></p> <p>10</p> <p><b>Farfalles</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Céleri rôti</b> </p> <p>7-9 ***</p> <p><b>Gâteau au chocolat</b></p> <p>1(blé)-3-6-7</p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	OÙufs	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 09

Maison Relais de Biver



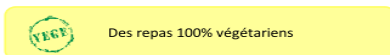
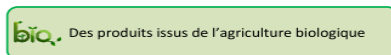
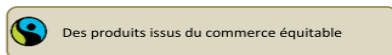
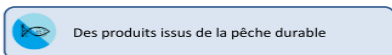
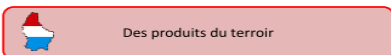
LUNDI 28 février 2022	MARDI 1 mars 2022	MERCREDI 2 mars 2022	JEUDI 3 mars 2022	VENDREDI 4 mars 2022
<p><b>Potage au céleri</b></p> <p>9-12</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Spätzle au lard et sauce champignons</b></p> <p>1(blé)-3-7</p> <p><b>Brocolis vapeur bio.</b> - ***</p> <p><b>Milkshake aux fruits</b> 7</p>	<p><b>Bouillon de légumes ABC</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Escalope de poulet et sa sauce</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Gratin dauphinois</b></p> <p>7-12</p> <p><b>Petits pois - carottes bio.</b> 7 ***</p> <p><b>Ananas frais</b> </p>	<p><b>Guacamole bio.</b></p> <p>7</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Filet de saumon rôti</b>  sauce tartare</p> <p>3-4-9-10</p> <p><b>Riz basmati</b> </p> <p>7</p> <p><b>Ratatouille</b> - ***</p> <p><b>Fromage blanc au coulis de kiwi</b> </p>	<p><b>Salade Coleslaw</b></p> <p>3-10-12</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Omelette au fromage</b> </p> <p>3-7</p> <p><b>Pommes de terre persillées</b> </p> <p>12</p> <p><b>Salsifis à la béchamel</b> 1(blé)-7 ***</p> <p><b>Compote de pomme à la cannelle</b> -</p>	<p><b>Œuf et thon mayonnaise</b></p> <p>3-4-7-10</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p><b>Goulasch de bœuf</b> </p> <p>1(blé)-6-7-9</p> <p><b>Coquillettes bio.</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Chou romanesco bio.</b> - ***</p> <p><b>Pudding au chocolat</b> </p> <p>1(blé)-3-6-7</p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## 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 10

Maison Relais de Biver



LUNDI 7 mars 2022	MARDI 8 mars 2022	MERCREDI 9 mars 2022	JEUDI 10 mars 2022	VENDREDI 11 mars 2022
<p><b>Bouillon de volaille ABC</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Bifana de bœuf</b> </p> <p>6-7-9-10</p> <p><b>Riz complet</b></p> <p>7</p> <p><b>Haricots sabres</b> </p> <p>-</p> <p>***</p> <p><b>Mascarpone au coulis de mangue</b></p> <p>7</p>	<p><b>Salade grecque</b> (feta, tomates, olives et concombre)</p> <p>7</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p> <b>Hachis Parmentier de quorn</b></p> <p>3-7-12</p> <p><b>Bâtonnets de carottes</b> </p> <p>-</p> <p>***</p> <p><b>Fruit'Bar</b> (assortiment de fruits)</p> <p>-</p>	<p><b>Potage tomate aux vermicelles</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Weinzossis sauce moutarde</b> </p> <p>7-10</p> <p><b>Pommes de terre rôties</b> </p> <p>12</p> <p><b>Chou-fleur à la ciboulette</b> </p> <p>7</p> <p>***</p> <p><b>Yaourt au miel</b> </p> <p>7</p>	<p><b>Salade d'avocat et crevettes</b></p> <p>2-3-10</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p> <b>Tortellini au fromage et fromage râpé</b></p> <p>1(blé)-3-7</p> <p><b>Poêlée de champignons</b> </p> <p>7</p> <p>***</p> <p><b>Salade de fruits frais</b> </p> <p>-</p>	<p><b>Bruschetta à la mozzarella</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Filet de colin en croûte d'herbes</b> </p> <p>1(blé, orge)-4-6-7</p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b> </p> <p>12</p> <p><b>Trio de poivrons sautés</b> </p> <p>-</p> <p>***</p> <p><b>Crumble pomme - poire</b> </p> <p>1(blé)-7-8 (amandes)</p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## 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 11

Maison Relais de Biver



## Menu asiatique



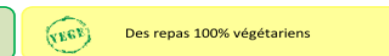
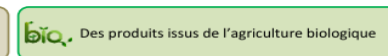
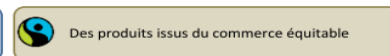
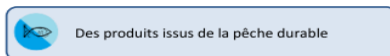
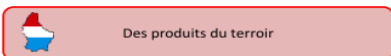
LUNDI 14 mars 2022	MARDI 15 mars 2022	MERCREDI 16 mars 2022	JEUDI 17 mars 2022	VENREDI 18 mars 2022
<p><b>Salade vosgienne</b></p> <p>1(blé)-3-7-12</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Estouffade de bœuf</b> </p> <p>1(blé)-7-9-10</p> <p><b>Pommes de terre au four</b> </p> <p>12</p> <p><b>Duo d'haricots</b> </p> <p>7</p> <p>***</p> <p><b>Cake à l'orange</b></p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p><b>Taboulé à l'orientale</b></p> <p>1(blé)-12</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Filet de cabillaud</b> </p> <p><b>sauce aurore</b></p> <p>1(blé)-4-7</p> <p><b>Riz complet</b></p> <p>7</p> <p><b>Brocolis vapeur</b> </p> <p>-</p> <p>***</p> <p><b>Fromage blanc Straciatella</b> </p> <p>6-7</p>	<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>3-9-10-12</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Burger de légumes et son pain</b> </p> <p>1(blé)-3-6-7-11-12</p> <p><b>Let'z frites</b> </p> <p>-</p> <p><b>Garniture</b> (salade verte, tomates, oignons, cornichons)</p> <p>10</p> <p>***</p> <p><b>Duo de kiwis</b> </p> <p>-</p>	<p><b>Mini nems de légumes</b></p> <p>1(blé)-6-11</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Nuggets de poulet maison sauce aigre douce</b></p> <p>1(blé)-3-7 sauce: 9-12</p> <p><b>Nouilles chinoises</b></p> <p>1(blé)-3</p> <p><b>Wok de légumes asiatiques</b></p> <p>6-9</p> <p>***</p> <p><b>Litchis frais</b></p> <p>-</p>	<p><b>Soupe de légumes</b></p> <p>9-12</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Penne Sauce carbonara</b> </p> <p><b>Fromage râpé</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Fenouil braisé</b> </p> <p>7</p> <p>***</p> <p><b>Panna cotta au coulis de cassis</b> </p> <p>7</p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## 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 12

Maison Relais de Biver



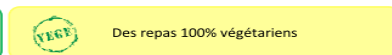
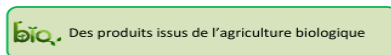
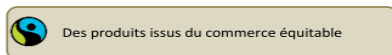
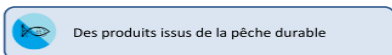
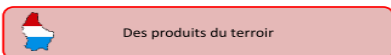
LUNDI 21 mars 2022	MARDI 22 mars 2022	MERCREDI 23 mars 2022	JEUDI 24 mars 2022	VENDREDI 25 mars 2022
<b>Bouillon de légumes aux vermicelles</b> 1(blé) <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Baguette aux herbes</b> 1(blé)-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Toast au houmous</b> 1(blé)-6-11 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Feuilleté au fromage</b> 1(blé)-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Crème de cerfeuil et croûtons</b> 1(blé)-7-12 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***
<b>Chili sin Carne au quorn</b> 3	<b>Scampis poêlés à l'ail et au persil</b> 2-7	<b>Sauté de veau Marengo</b> 1(blé)-6-7-9	<b>Spaghetti bolognaise (pur bœuf) Fromage râpé</b> 	<b>Émincé de poulet au curry doux</b> 7-10
<b>Tortillas de blé et riz créole</b> Tortillas 1(blé); Riz 7	<b>Spaghetti</b> 1(blé)	<b>Purée de pommes de terre</b> 7-12	<b>Wok de légumes</b> 6 ***	
<b>Épis de maïs grillé</b> - ***	<b>Petits pois bio.</b> 7 ***	<b>Carottes vapeur bio.</b> 7 ***	<b>Salade d'agrumes</b> (orange, pamplemousse, clémentine) -	
<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Tarte Bourdaloue (poire et amande)</b> 1(blé)-3-7-8(amande)	<b>Fromage blanc au fruit de la passion</b> 7	<b>Banane au chocolat</b> 6-7	
<b>Corbeille de fruits</b>				

## 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 13

Maison Relais de Biver



LUNDI 28 mars 2022	MARDI 29 mars 2022	MERCREDI 30 mars 2022	JEUDI 31 mars 2022	VENREDI 1 avril 2022
<p><b>Salade de pâtes à l'italienne</b> 1 (blé)-7-12 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Filet de colin quartier de citron</b> 4</p> <p><b>Boullgour</b> 1 (blé)-7</p> <p><b>Poêlée de légumes de saison</b> 7-9 ***</p> <p><b>Fromage blanc à la cassonade</b> 7</p>	<p><b>Crème de courgette</b> 7-12 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Kniddelen mat Speck an Äppelkompott</b> 1 (blé)-3 ***</p> <p><b>Jus d'oranges pressées</b> -</p>	<p><b>Salade de betterave jaune</b> 10-12 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Cuisse de poulet rôtie au thym</b> -</p> <p><b>Pommes de terre au four</b> 12</p> <p><b>Haricots verts</b> 7 ***</p> <p><b>Compote pomme - kiwi</b> -</p>	<p><b>Mini croque-monsieur</b> 1 (blé)-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Émincé de bœuf aux oignons</b> 1 (blé)-9</p> <p><b>Riz basmati</b> 7</p> <p><b>Petits pois - carottes</b> 7 ***</p> <p><b>Fruit'Bar (assortiment de fruits)</b> -</p>	<p><b>Bouillon de légumes</b> -</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Spaghetti Sauce tomate basilic</b> 1 (blé)</p> <p><b>Fromage râpé et parmesan</b> 7</p> <p><b>Chou romanesco</b> - ***</p> <p><b>Yaourt soja à la fraise</b> 6</p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## 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