

Vacances de Pâques



LUNDI 4 avril 2022	MARDI 5 avril 2022	MERCREDI 6 avril 2022	JEUDI 7 avril 2022	VENDREDI 8 avril 2022
<p>Macédoine de légumes</p> <p>3-9-10 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Emincés de dinde à la crème champignons</p> <p>1(blé)-7-12</p> <p>Boulgour</p> <p>1(blé)</p> <p>Duo de haricots </p> <p>- ***</p> <p>Jus de pommes frais</p> <p>-</p>	<p>Salade grecque (feta, olive, tomate)</p> <p>7 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Émincé de bœuf </p> <p>1(blé)</p> <p>Riz</p> <p>-</p> <p>Salsifis persillés </p> <p>- ***</p> <p>Fromage blanc à la framboise </p> <p>7</p>	<p>Bouillon de volaille aux vermicelles</p> <p>1(blé) Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Lëtzebuenger Grillwurst </p> <p>10</p> <p>Pommes de terre sautées </p> <p>7-12</p> <p>Carottes braisées </p> <p>7 ***</p> <p>Fruit'bar (assortiment de fruits)</p> <p>-</p>	<p>Soupe brocoli </p> <p>- Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Tortilla espagnole </p> <p>3-7-12</p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>9 ***</p> <p>Tartelette aux pommes et streusel</p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p>Tomate - Mozzarella</p> <p>7 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p>Pizza Margherita </p> <p>1(blé)-7</p> <p>Salade verte et vinaigrette</p> <p>3-7-10-12</p> <p>Fruit de saison</p> <p>-</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

Menu chinois



Vacances de Pâques



LUNDI 11 avril 2022	MARDI 12 avril 2022	MERCREDI 13 avril 2022	JEUDI 14 avril 2022	VENDREDI 15 avril 2022
Velouté de carottes 7 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Rouleaux de printemps végétariens 1(blé)-3-6-9-11 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Falafels 1(blé)-3 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Salade de fenouil 10-12 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Salade Coleslaw 3-10-12 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***
Tomate farcie (pur boeuf) 1(blé)-3	Nouilles chinoises au poulet et aux légumes	Rôti de veau et son jus 1(blé)-7	Médailon de sole et saumon sauce beurre blanc 1(blé)-4-7	 Dahl de lentilles corail 1(blé)
Coquillettes 1(blé)		Pommes de terre sautées aux oignons 7-12	Farfalles tricolores 1(blé)-7	Quinoa -
Fondue de poireaux 7 ***	1(blé)-3-6-9-11 ***	Poêlée de champignons 7 ***	Ratatouille - ***	 Jardinière de légumes 9 ***
Cake marbré 1(blé)-3-6-7	Yaourt aux fruits 7	Compote fraise - rhubarbe -	Fruit'Bar sauce chocolat 6-7	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 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 italien



LUNDI 18 avril 2022	MARDI 19 avril 2022	MERCREDI 20 avril 2022	JEUDI 21 avril 2022	VENDREDI 22 avril 2022
 <h3>Férié Lundi de Pâques</h3>	<p>Potage de légumes</p> <p>-</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p> Gratin de fusillis à la sauce tomate et basilic</p> <p>1(blé)-7-12</p> <p>Courgettes poêlées </p> <p>- ***</p> <p>Tiramisu</p> <p>1(blé)-7-6</p>	<p>Houmous et toast (purée de pois chiches)</p> <p>1(blé)-11</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Pilons de poulet marinés</p> <p>9-10</p> <p>Pommes de terre au four et Bibeleskaes </p> <p>7-12</p> <p>Brocolis à l'ail </p> <p>- ***</p> <p>Fromage blanc aux poires </p> <p>7</p>	<p>Gaspacho de tomates</p> <p>1(blé)-12</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Steak haché de bœuf sauce crème </p> <p>1(blé)-7</p> <p>Conchiglie</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Endives braisées </p> <p>7 ***</p> <p>Salade de fraises</p> <p>-</p>	<p>Champignons à la grecque</p> <p>-</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p> Kniddelen an Äppelkompott </p> <p>1(blé)-3-7 ***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>-</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

Menu de la semaine 17

Maison Relais de Biver



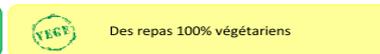
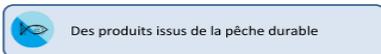
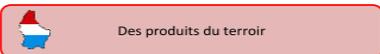
LUNDI 25 avril 2022	MARDI 26 avril 2022	MERCREDI 27 avril 2022	JEUDI 28 avril 2022	VENDREDI 29 avril 2022
<p>Duo de courgettes et de carottes râpées</p> <p>-</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p> Fish sticks 1(blé)-4-7</p> <p>Purée de pommes de terre 7-12</p> <p>Poêlée de légumes de saison au pesto 7 ***</p> <p>Fruit de saison -</p>	<p>Potage Minestrone</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Roulade de bœuf et son jus 1(blé)</p> <p>Ebly 1(Blé)-7-12</p> <p>Poêlée de champignons 7 ***</p> <p>Fromage blanc au miel, muesli, raisin 1(blé, orge, avoine)-7</p>	<p>Avocat aux crevettes</p> <p>2-3-10</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p> Gratin de macaronis au jambon 1(blé)-7</p> <p>Bâtonnets de carottes - ***</p> <p>Jus d'oranges pressées -</p>	<p>Salade Caesar</p> <p>1(blé)-3-7-10-12</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Bifana de dinde marinée 7-9</p> <p>Pommes de terre sautées 7-12</p> <p>Légumes grillées - ***</p> <p>Crumble aux pommes 1(blé)-7</p>	<p>Falafels</p> <p>1(blé)-3</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p> Chili sin carne au quorn 3-12</p> <p>Riz pilaf 7</p> <p>Duo de courgettes - ***</p> <p>Fruit de saison -</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 :



Menu Allemand

LUNDI 2 mai 2022	MARDI 3 mai 2022	MERCREDI 4 mai 2022	JEUDI 5 mai 2022	VENDREDI 6 mai 2022
Tomate-mozzarella au basilic 7 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Soupe de carottes au curry - Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Bouillon de légumes ABC 1(blé) Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Wraps au fromage frais 1(blé)-7 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Guacamole - Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12
Paupiette de poisson au beurre blanc 1(blé)-4-7	 Pennes sauce tomate et fromage râpé	Cuisse de poulet rôtie et son jus 1(blé, orge)	Sauté de veau aux champignons 1(blé)-7	Filet de quorn pané et citron 1(blé)-7
Semoule 1(blé)-7-12	Brocolis aux amandes 1(blé)-7-12	Frites 12	Riz pilaf 7	Pommes de terre persillées 7-12
Haricots verts 7 ***	Brocolis aux amandes 7-8(amandes) ***	Carottes à l'échalote 7 ***	Petits pois - ***	Blettes à la Provençale - ***
Compote pomme - cannelle -	Duo de melons -	Fromage blanc aux fruits exotiques 7	Tartelette aux fraises 1(blé)-3-7-8(amandes)	Yaourt aux fruits 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 19

Maison Relais de Biver



LUNDI 9 mai 2022	MARDI 10 mai 2022	MERCREDI 11 mai 2022	JEUDI 12 mai 2022	VENDREDI 13 mai 2022
<p style="text-align: center; color: red; font-size: 1.2em;">Férié Journée de l'Europe</p>	<p style="text-align: center;">Salade de fenouil et radis </p> <p style="text-align: center; color: red;">10-12</p> <p style="text-align: center;">Salad'Bar</p> <p style="text-align: center; color: red;">1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p style="text-align: center;">***</p>	<p style="text-align: center;">Thon mayonnaise</p> <p style="text-align: center; color: red;">3-4-10</p> <p style="text-align: center;">Salad'Bar</p> <p style="text-align: center; color: red;">1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p style="text-align: center;">***</p>	<p style="text-align: center;">Soupe de légumes</p> <p style="text-align: center; color: red;">-</p> <p style="text-align: center;">Salad'Bar</p> <p style="text-align: center; color: red;">1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p style="text-align: center;">***</p>	<p style="text-align: center;">Salade mexicaine (Maïs, haricot rouge, poivron, riz)</p> <p style="text-align: center; color: red;">3-7-10-12</p> <p style="text-align: center;">Salad'Bar</p> <p style="text-align: center; color: red;">1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p style="text-align: center;">***</p>
	<p style="text-align: center;">Escalope de dinde à la crème</p> <p style="text-align: center; color: red;">1(blé)-7</p>	<p style="text-align: center;">Goulasch de bœuf </p> <p style="text-align: center; color: red;">1(blé)</p>	<p style="text-align: center;">Filet de colin sauce citron</p> <p style="text-align: center; color: red;">4-7</p>	<p style="text-align: center;">Fajitas de quorn avec tortilla de blé </p> <p style="text-align: center; color: red;">1(blé)-3</p>
	<p style="text-align: center;">Coquillettes</p> <p style="text-align: center; color: red;">1(blé)-7</p>	<p style="text-align: center;">Gratin dauphinois </p> <p style="text-align: center; color: red;">7-12</p>	<p style="text-align: center;">Semoule</p> <p style="text-align: center; color: red;">1(blé)</p>	<p style="text-align: center;">Riz</p> <p style="text-align: center; color: red;">-</p>
	<p style="text-align: center;">Poêlée de légumes de saison </p> <p style="text-align: center; color: red;">7-9</p> <p style="text-align: center;">***</p>	<p style="text-align: center;">Haricots beurre </p> <p style="text-align: center; color: red;">7</p> <p style="text-align: center;">***</p>	<p style="text-align: center;">Carottes Vichy </p> <p style="text-align: center; color: red;">-</p>	<p style="text-align: center;">Trio de poivrons sautés </p> <p style="text-align: center; color: red;">-</p> <p style="text-align: center;">***</p>
	<p style="text-align: center;">Pana Cotta au coulis de cassis </p> <p style="text-align: center; color: red;">7</p>	<p style="text-align: center;">Salade de fruits de saison</p> <p style="text-align: center; color: red;">-</p>	<p style="text-align: center;">Muffins vanille</p> <p style="text-align: center; color: red;">1 (Blé)-3-6</p>	<p style="text-align: center;">Yaourt soja aux dés de mangue</p> <p style="text-align: center; color: red;">6</p>
<p>Corbeille de fruits</p>				

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 20

Maison Relais de Biver



LUNDI 16 mai 2022	MARDI 17 mai 2022	MERCREDI 18 mai 2022	JEUDI 19 mai 2022	VENDREDI 20 mai 2022
Salade Vosgienne (croûton, œuf, fromage, lardons) 1(blé)-3-7 vinaigrette : 3-7-10-12 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Taboulé à l'orientale 1(blé)-12 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Feuilleté au fromage 1(blé)-3-7 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Céleri rémoulade 3-9-10-12 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 *** Burger aux lentilles Pain: 1(blé)-6-11 Burger: 1(blé)-3	Bouillon de volaille aux vermicelles 1(blé) Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 *** Filet de saumon grillé sauce béarnaise 3-4-7-9-12
Emincé de veau à la provençale 1(blé)	Gnocchis sauce andalouse	Cordon bleu de dinde pané et citron 1(blé)-7	Boulgour 1(blé)	Potatoes maison 12
Farfalles 1(blé)-7	Dip's de fruits frais sauce chocolat	Riz -	Épinards	Carottes braisées
Brocolis vapeur - ***	Compote de fraise - banane	Haricots sabres	Cake aux fruits 1(blé)-3-7	Pastèque -
Yaourt au soja à la cerise 6	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	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