

## Vacances de Pâques



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



## Vacances de Pâques



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



LUNDI 18 avril 2022	MARDI 19 avril 2022	MERCREDI 20 avril 2022	JEUDI 21 avril 2022	VENDREDI 22 avril 2022
  <p style="text-align: center;"><b>Férié</b> <b>Lundi de Pâques</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Potage de légumes</b></p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;"><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p style="text-align: center;"><b>Gratin de fusillis à la sauce tomate et basilic</b></p> <p style="text-align: center;">1(blé)-7-12</p> <p style="text-align: center;"><b>Courgettes poêlées</b> </p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;"><b>Tiramisu</b></p> <p style="text-align: center;">1(blé)-7-6</p>	<p style="text-align: center;"><b>Houmous et toast (purée de pois chiches)</b></p> <p style="text-align: center;">1(blé)-11</p> <p style="text-align: center;"><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p style="text-align: center;"><b>Pilons de poulet marinés</b></p> <p style="text-align: center;">9-10</p> <p style="text-align: center;"><b>Pommes de terre au four et Bibeleskaes</b> </p> <p style="text-align: center;">7-12</p> <p style="text-align: center;"><b>Brocolis à l'ail</b> </p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;"><b>Fromage blanc aux poires</b> </p> <p style="text-align: center;">7</p>	<p style="text-align: center;"><b>Gaspacho de tomates</b></p> <p style="text-align: center;">1(blé)-12</p> <p style="text-align: center;"><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p style="text-align: center;"><b>Steak haché de bœuf sauce crème</b> </p> <p style="text-align: center;">1(blé)-7</p> <p style="text-align: center;"><b>Conchiglie</b></p> <p style="text-align: center;">1(blé)-7</p> <p style="text-align: center;"><b>Endives braisées</b> </p> <p style="text-align: center;">7</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;"><b>Salade de fraises</b></p> <p style="text-align: center;">-</p>	<p style="text-align: center;"><b>Champignons à la grecque</b></p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;"><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p style="text-align: center;"><b>Kniddelen an Äppelkompott</b> </p> <p style="text-align: center;">1(blé)-3-7</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;"><b>Fruit de saison</b></p> <p style="text-align: center;">-</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 17

Maison Relais de Biver



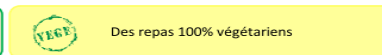
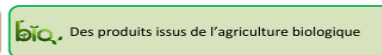
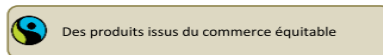
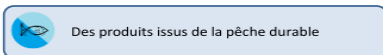
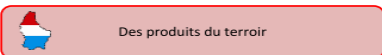
LUNDI 25 avril 2022	MARDI 26 avril 2022	MERCREDI 27 avril 2022	JEUDI 28 avril 2022	VENDREDI 29 avril 2022
<p><b>Duo de courgettes et de carottes râpées</b></p> <p>-</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p> <b>Fish sticks</b> 1(blé)-4-7</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b>  7-12</p>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

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



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;"><b>Salade de fenouil et radis</b> </p> <p style="text-align: center; color: red;">10-12</p> <p style="text-align: center;"><b>Salad'Bar</b></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;"><b>Thon mayonnaise</b></p> <p style="text-align: center; color: red;">3-4-10</p> <p style="text-align: center;"><b>Salad'Bar</b></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;"><b>Soupe de légumes</b></p> <p style="text-align: center; color: red;">-</p> <p style="text-align: center;"><b>Salad'Bar</b></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;"><b>Salade mexicaine</b> (Maïs, haricot rouge, poivron, riz)</p> <p style="text-align: center; color: red;">3-7-10-12</p> <p style="text-align: center;"><b>Salad'Bar</b></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;"><b>Escalope de dinde à la crème</b></p> <p style="text-align: center; color: red;">1(blé)-7</p>	<p style="text-align: center;"><b>Goulasch de bœuf</b> </p> <p style="text-align: center; color: red;">1(blé)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Filet de colin sauce citron</b></p> <p style="text-align: center; color: red;">4-7</p>	<p style="text-align: center;"><b>Fajitas de quorn avec tortilla de blé</b> </p> <p style="text-align: center; color: red;">1(blé)-3</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Coquillettes</b></p> <p style="text-align: center; color: red;">1(blé)-7</p>	<p style="text-align: center;"><b>Gratin dauphinois</b> </p> <p style="text-align: center; color: red;">7-12</p>	<p style="text-align: center;"><b>Semoule</b></p> <p style="text-align: center; color: red;">1(blé)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Riz</b></p> <p style="text-align: center; color: red;">-</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Poêlée de légumes de saison</b> </p> <p style="text-align: center; color: red;">7-9</p> <p style="text-align: center;">***</p>	<p style="text-align: center;"><b>Haricots beurre</b> </p> <p style="text-align: center; color: red;">7</p> <p style="text-align: center;">***</p>	<p style="text-align: center;"><b>Carottes Vichy</b> </p> <p style="text-align: center; color: red;">-</p>	<p style="text-align: center;"><b>Trio de poivrons sautés</b> </p> <p style="text-align: center; color: red;">-</p> <p style="text-align: center;">***</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Pana Cotta au coulis de cassis</b> </p> <p style="text-align: center; color: red;">7</p>	<p style="text-align: center;"><b>Salade de fruits de saison</b></p> <p style="text-align: center; color: red;">-</p>	<p style="text-align: center;"><b>Muffins vanille</b></p> <p style="text-align: center; color: red;">1 (Blé)-3-6</p>	<p style="text-align: center;"><b>Yaourt soja aux dés de mangue</b></p> <p style="text-align: center; color: red;">6</p>
<p><b>Corbeille de fruits</b></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
<b>Salade Vosgienne</b> (croûton, œuf, fromage, lardons) 1(blé)-3-7 vinaigrette : 3-7-10-12 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Taboulé à l'orientale</b>  1(blé)-12 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Feuilleté au fromage</b>  1(blé)-3-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Céleri rémoulade</b> 3-9-10-12 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 *** <b>Burger aux lentilles</b> Pain: 1(blé)-6-11 Burger: 1(blé)-3	<b>Bouillon de volaille aux vermicelles</b> 1(blé) <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 *** <b>Filet de saumon grillé</b> sauce béarnaise 3-4-7-9-12
<b>Emincé de veau à la provençale</b> 1(blé)	<b>Gnocchis sauce andalouse</b>	<b>Cordon bleu de dinde pané et citron</b> 1(blé)-7	<b>Boulgour</b> 1(blé)	<b>Potatoes maison</b> 12
<b>Farfalles</b> 1(blé)-7	<b>Dip's de fruits frais sauce chocolat</b>	<b>Riz</b> -	<b>Épinards</b>	<b>Carottes braisées</b>
<b>Brocolis vapeur</b> - ***	<b>Compote de fraise - banane</b>	<b>Haricots sabres</b>	<b>Cake aux fruits</b> 1(blé)-3-7	<b>Pastèque</b> -
<b>Yaourt au soja à la cerise</b> 6	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</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