



Menu de la semaine 21

Maison Relais de Biver



Vacances de pentecôte

LUNDI 23 mai 2022	MARDI 24 mai 2022	MERCREDI 25 mai 2022	JEUDI 26 mai 2022	VENDREDI 27 mai 2022
Mini quiche 1(blé)-3-7 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Dip's de légumes - Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Tomates-Mozzarella 7 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Férialé - Ascension 	Soupe de légumes 9 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***
Lëtzebuerger grillwurst 10	Kniddelen mat Speck an Äppelkompott	Brochette de poulet -		Omelette  3-7
Pommes de terre 12		Pâtes 1(blé)		Pommes de terre rôties 12
Carottes à l'étuvée - ***	1(blé)-3-7 ***	Haricots verts à l'ail - ***		Jardinière de légumes 9 ***
Pastèque -	Fruit de saison -	Muffin au chocolat 1(blé)-3-6-7		Salade 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



Menu de la semaine 22

Maison Relais de Biver



LUNDI 30 mai 2022	MARDI 31 mai 2022	MERCREDI 1 juin 2022	JEUDI 2 juin 2022	VENDREDI 3 juin 2022
Salade grecque (feta, olive, tomate) 7 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Salade d'haricots verts 10-12 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 *** 	Bouillon de volaille aux vermicelles 1(blé) Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Houmous et toast (purée de pois chiches) 1(blé)-11 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Soupe de tomates - Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***
Râgout de bœuf 1(blé)	 Lasagne végétarienne au quorn 1(blé)-3-7	Poisson grillé sauce béarnaise 3-4-7-9-12 	Emincé de porc aux oignons 1(blé, orge) - 9	Pilons de poulet marinés 9-10
Boulgour 1(blé)	Chou romanesco - ***	Pommes de terre 12	Riz -	Letz' frites 12
Panais - ***	Compte de fruits frais - -	Carottes persillées - ***	Céleri 9 ***	Poivrons sautés - ***
Fromage blanc et coulis de cassis 7		Salade de melon et pastèque - -	Pudding au chocolat 1(blé)-6-7	Salade de fruits 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 de la semaine 23

Maison Relais de Biver



LUNDI 6 juin 2022	MARDI 7 juin 2022	MERCREDI 8 juin 2022	JEUDI 9 juin 2022	VENDREDI 10 juin 2022
<p>Férialé</p> <p>-</p> <p>Pentecôte</p> 	<p>Velouté de chou-fleur </p> <p>7</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Escalope de dinde au curry</p> <p>7</p> <p>Quinoa</p> <p>-</p> <p>Duo d'haricots </p> <p>- ***</p> <p>Fromage blanc à la cassonade</p> <p>7</p>	<p>Salade de betteraves </p> <p>10-12</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p> Gratin de macaronis au fromage</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Carottes à l'ail </p> <p>- ***</p> <p>Fruit'Bar (assortiment de fruits)</p> <p>-</p>	<p>Taboulé à l'orientale</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Filet de colin meunière et citron </p> <p>1(blé)-4-7</p> <p>Riz complet</p> <p>-</p> <p>Trio de poivrons </p> <p>- ***</p> <p>Croustillant au miel et aux amandes</p> <p>1(blé)-3-7-8 (amandes)</p>	<p>Soupe de légumes </p> <p>9</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Emincé de veau</p> <p>-</p> <p>Gromperekichelcher</p> <p>1(blé)-3-12</p> <p>Äppelkompott</p> <p>- ***</p> <p>Yaourt à la mangue</p> <p>7</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 24

Maison Relais de Biver



LUNDI
13 juin 2022

Salade de carottes à l'orange 

-

Salad'Bar
1-2-3-4-7-8-9-10-11-12

Boulettes au bœuf sauce tomate
12

Farfalles
1(blé)

Poêlée de légumes 

9


Fruit de saison
-

MARDI
14 juin 2022

Wraps au fromage frais


1(blé)-7

Salad'Bar
1-2-3-4-7-8-9-10-11-12

Dos de cabillaud au four 

4-7


Blé
1(blé)-7

Tian de légumes
(courgettes-tomates-aubergines) 

-

Crumble pommes-poires
1(blé)-7-8(amandes)


MERCREDI
15 juin 2022

Dip's de légumes 

-

Salad'Bar
1-2-3-4-7-8-9-10-11-12


Barbecue



1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14


Cornet de vanille
1(blé)-7-8(noisettes)

JEUDI
16 juin 2022

Dip's de légumes et guacamole 

-

Salad'Bar
1-2-3-4-7-8-9-10-11-12


 **Chili sin Carne au Quorn**
3-7

Quinoa
-

Epis de maïs grillés
7

Yaourt aux fruits
7

VENDREDI
17 juin 2022


Soupe de courgettes 

-

Salad'Bar
1-2-3-4-7-8-9-10-11-12

Filet de poulet crispy
1(blé,orge)

Pommes de terre grenailles
12

Tomates à la provençale 

1(blé)

Jus de pommes 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 de la semaine 25

Maison Relais de Biver



LUNDI
20 juin 2022

Pêche au thon
4-10-12
Salad'Bar
1-2-3-4-7-8-9-10-11-12

Mijoté de lentilles 

1(blé)-9


Boulgour
1(blé)

Julienne de légumes 

9

Yaourt au coulis de cassis
7


MARDI
21 juin 2022

Bouillon de légumes 

9
Salad'Bar
1-2-3-4-7-8-9-10-11-12

Gyros de dinde sauce tzatziki
7-9-10


Pommes de terre rissolées
Petit pain
pommes de terre : 12 / pain : 1(blé)

Salade verte et crudités 


3-7-10-12

Compote pommes-fruits rouges
-

MERCREDI
22 juin 2022


Salade de tomates aux olives 

-
Salad'Bar
1-2-3-4-7-8-9-10-11-12

Médailon de sole 

Sauce à l'estragon
4-7

Riz
-

Duo d'haricots à l'échalote 

7

Salade de fraises à la menthe
-

JEUDI
23 juin 2022

Férialé

Fête nationale luxembourgeoise



VENDREDI
24 juin 2022

Bouneschlupp
12
Salad'Bar
1-2-3-4-7-8-9-10-11-12

Kniddelen mat Speck an Äppelkompott
1(blé)-3-7

Salade de fruits frais
-

Corbelle 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 26

Maison Relais de Biver



LUNDI 27 juin 2022	MARDI 28 juin 2022	MERCREDI 29 juin 2022	JEUDI 30 juin 2022	VENDREDI 1 juillet 2022
<p>Tarte aux oignons</p> <p>1(blé)-7-12</p> <p>Salad'Bar</p> <p>1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p>Rôti de veau et son jus</p> <p>9</p> <p>Spätzle</p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>Tomates au four</p> <p>-</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p> <p>-</p>	<p>Soupe de brocolis</p> <p>-</p> <p>Salad'Bar</p> <p>1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p>Emincé de dinde aux champignons</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Riz</p> <p>-</p> <p>Petits pois - carottes</p> <p>-</p> <p>Fruit'bar (Fruits de saison)</p> <p>-</p>	<p>Salade grecque (feta, olives, tomates)</p> <p>7</p> <p>Salad'Bar</p> <p>1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p>Mijoté de quorn</p> <p>3-7-9</p> <p>Pommes de terre</p> <p>12</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>9</p> <p>***</p> <p>Riz au lait</p> <p>3-7</p>	<p>Quiche aux légumes</p> <p>1(blé)-3-7-9</p> <p>Salad'Bar</p> <p>1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p>Fish sticks Sauce Tartare</p> <p>fish sticks 1(blé)-3-4 sauce 3-7-10-12</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>7-12</p> <p>Brocolis</p> <p>-</p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fraises fraîches</p> <p>7</p>	<p>Velouté de panais</p> <p>7</p> <p>Salad'Bar</p> <p>1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p>Emincé de porc au curry doux</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Nouilles chinoises</p> <p>3-6</p> <p>Asperges vertes</p> <p>-</p> <p>***</p> <p>Duo de melon</p> <p>-</p>

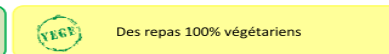
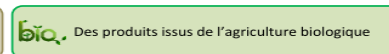
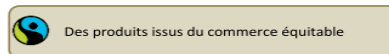
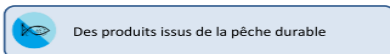
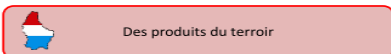
Corbelle de fruits

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 27

Maison Relais de Biver



LUNDI 4 juillet 2022	MARDI 5 juillet 2022	MERCREDI 6 juillet 2022	JEUDI 7 juillet 2022	VENDREDI 8 juillet 2022
Bouillon de volaille ABC 1(blé)-9 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Céleri remoulade 7-9 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Potage cultivateur (sans lardons) 9 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Salade de pois chiches 12 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Tomates-Mozzarella au basilic 7 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***
Cuisse de poulet rôtie -	Tarte flambée	 Falafels 1(blé)-3	Brochette de saumon et citron 4-7	Sauté de veau à la provençale -
Pommes de terre 12	Poêlée de légumes 1(blé)-7	Pommes de terre rissolées 12	Riz complet -	Coquillettes 1(blé)
Courgettes et poivrons sautés - ***	Fruit'bar 9 ***	Crudités et salade verte 3-7-10-12 ***	Chou-fleur 7 ***	Panais - ***
Compote de pommes -	-	Fromage blanc à la confiture 7	Ananas frais -	Muffin au chocolat 1(blé)-3-6-7

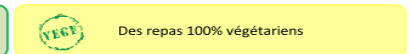
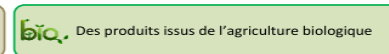
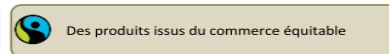
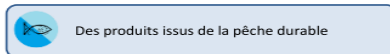
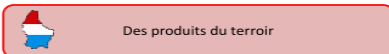
Corbelle de fruits

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Cœufs	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 28

Maison Relais de Biver



LUNDI 11 juillet 2022	MARDI 12 juillet 2022	MERCREDI 13 juillet 2022	JEUDI 14 juillet 2022	VENDREDI 15 juillet 2022
<p>Dip's de légumes Sauce au fromage blanc </p> <p>7</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Filet de poisson </p> <p>4</p> <p>Pâtes 1(blé)</p> <p>Ratatouille </p> <p>- ***</p> <p>Fruit de saison -</p>	<p>Melon charentais</p> <p>-</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Emincé de bœuf</p> <p>-</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>7-12</p> <p>Haricots sabres </p> <p>- ***</p> <p>Fromage blanc et coulis de framboise 7</p>	<p>Potage de céleri </p> <p>9</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Escalope de dinde</p> <p>-</p> <p>Boulgour 1(blé)</p> <p>Poêlée de légumes de saison </p> <p>9 ***</p> <p>Salade de melon - fraises -</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>3-4-10-12</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Omelette campagnarde (pommes de terre et fromage) </p> <p>3-7-12</p> <p>Crudités et salade verte </p> <p>10-12 ***</p> <p>Tarte aux pommes 1(blé)-3-7</p>	<p>Dip's de légumes </p> <p>-</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p>Barbecue </p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14 ***</p> <p>Glace à l'eau -</p>

Corbelle 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