



# 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
<b>Mini quiche</b> 1(blé)-3-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Dip's de légumes</b> - <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Tomates-Mozzarella</b> 7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Férial</b> - <b>Ascension</b> 	<b>Soupe de légumes</b> 9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***
<b>Lëtzebuerger Grillwurst</b> 10	<b>Kniddelen mat Speck an Äppelkompott</b>	<b>Brochette de poulet</b> -		<b>Omelette</b>
<b>Pommes de terre</b> 12	<b>Kniddelen mat Speck an Äppelkompott</b>	<b>Pâtes</b> 1(blé)		<b>Pommes de terre rôties</b> 12
<b>Carotte à l'étuvée</b> - ***	<b>Fruit de saison</b> 1(blé)-3-7 ***	<b>Haricots verts à l'ail</b> - ***		<b>Jardinière de légumes</b> 9 ***
<b>Pastèque</b> -	<b>Fruit de saison</b> -	<b>Muffin au chocolat</b> 1(blé)-3-6-7		<b>Salade 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



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

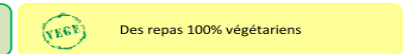
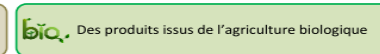
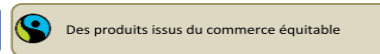
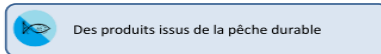
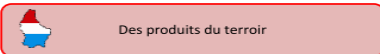
Corbeille de fruits

## 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 :





# Menu de la semaine 23

Maison Relais de Biver



**LUNDI**  
6 juin 2022

**Férialé**

-

**Pentecôte**

**MARDI**  
7 juin 2022

**Velouté de chou-fleur**

7

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

**Escalope de dinde au curry**

7

**Quinoa**

-

**Duo d'haricots**

-  
\*\*\*

**Fromage blanc à la cassonade**

7

**MERCREDI**  
8 juin 2022

**Salade de betteraves**

10-12

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

**Gratin de macaronis au fromage**

1(blé)-7

**Carottes à l'ail**

-  
\*\*\*

**Fruit'Bar (assortiment de fruits)**

-

**JEUDI**  
9 juin 2022

**Taboulé à l'orientale**

1(blé)-7

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

**Filet de colin meunière et citron**

1(blé)-4-7

**Riz complet**

-

**Trio de poivrons**

-  
\*\*\*

**Croustillant au miel et aux amandes**

1(blé)-3-7-8 (amandes)

**VENDREDI**  
10 juin 2022

**Soupe de légumes**

9

**Salad'Bar**  
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12  
\*\*\*

**Emincé de veau**

-

**Gromperekichelcher**

1 (blé)-3-12

**Äppelkompott**

-  
\*\*\*

**Yaourt à la mangue**

7

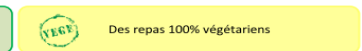
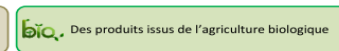
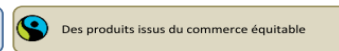
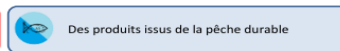
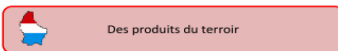
Corbeille de fruits

## 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 24

Maison Relais de Biver



**LUNDI**  
13 juin 2022

Salade de carottes à l'orange **bio.**

-

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

Boulettes au bœuf sauce tomate

12

Farfalles

1(blé)

Poêlée de légumes **bio.**

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 **bio.**  
(courgettes-tomates-aubergines)

-  
\*\*\*

Crumble pommes-poires

1(blé)-7-8(amandes)

**MERCREDI**  
15 juin 2022

Dip's de légumes **bio.**

-

**Barbecue**

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

Cornet vanille

1(blé)-7-8(noisettes)

**JEUDI**  
16 juin 2022

Dip's de légumes et guacamole **bio.**

-

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

Chili sin Carne au Quorn

3-7

Quinoa

-

Epis de maïs grillés **bio.**

7  
\*\*\*

Yaourt aux fruits

7

**VENREDI**  
17 juin 2022

Soupe de courgettes **bio.**

-

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 **bio.** à la provençale

1(blé)

Jus de pommes frais

-

## Corbeille de fruits

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Ceufs	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


**Boullgour**  
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 de 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 de 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><b>Tarte aux oignons</b></p> <p>1(blé)-7-12</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Rôti de veau et son jus</b></p> <p>9</p> <p><b>Spätzle</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Tomates au four</b></p> <p>-</p> <p>***</p> <p><b>Compote de fruits</b></p> <p>-</p>	<p><b>Soupe de brocolis</b> </p> <p>-</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p><b>Escalope de dinde aux champignons</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Riz</b></p> <p>-</p> <p><b>Petits pois - carottes</b> </p> <p>-</p> <p><b>Fruit'bar (Fruits de saison)</b></p> <p>-</p>	<p><b>Salade grecque</b> (feta, olives, tomates)</p> <p>7</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Brochette de saumon et citron</b> </p> <p>4-7</p> <p><b>Pommes de terre</b></p> <p>12</p> <p><b>Poêlée de légumes</b> </p> <p>9</p> <p>***</p> <p><b>Riz au lait</b></p> <p>3-7</p>	<p><b>Macédoine de légumes</b></p> <p>9</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p> <b>Pizza Margherita (Tomate - Mozzarella)</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Brochettes de légumes du soleil</b> </p> <p>-</p> <p>***</p> <p><b>Duo de melons</b></p> <p>-</p>	<p><b>Velouté de panais</b> </p> <p>7</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Emincé de porc au curry doux</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Nouilles chinoises</b></p> <p>3-6</p> <p><b>Asperges vertes</b> </p> <p>-</p> <p>***</p> <p><b>Yaourt aux fruits</b></p> <p>7</p>

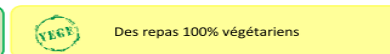
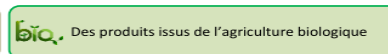
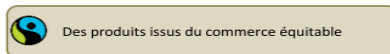
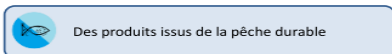
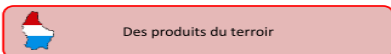
Corbelle de fruits

## 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
<b>Bouillon de volaille ABC</b> 1 (blé)-9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Céleri remoulade</b> 7-9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Potage cultivateur</b> (sans lardons) 9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Salade de pois chiches</b> 12 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Tomates-Mozzarella au basilic</b> 7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***
<b>Cuisse de poulet rôtie</b> -	<b>Tarte flambée</b>	 <b>Falafels</b> 1 (blé)-3	<b>Fish-sticks maison sauce tartare</b> fish sticks 1 (blé)-3-4 sauce 3-7-10-12	<b>Sauté de veau à la provençale</b> -
<b>Pommes de terre</b> 12	<b>Poêlée de légumes</b> 1 (blé)-7	<b>Pommes de terre rissolées</b> 12	<b>Riz complet</b> -	<b>Coquillettes</b> 1 (blé)
<b>Courgettes et poivrons sautés</b> - ***	<b>Fruit'bar</b> 9 ***	<b>Crudités et salade verte</b> 3-7-10-12 ***	<b>Brocolis vapeur</b> - ***	<b>Panais</b> - ***
<b>Compote de pommes</b> -	-	<b>Fromage blanc à la confiture</b> 7	<b>Ananas frais</b> -	<b>Muffin au chocolat</b> 1 (blé)-3-6-7

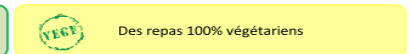
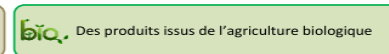
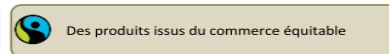
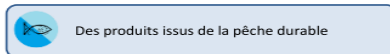
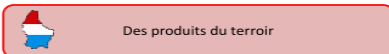
Corbelle de fruits

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