



Menu de la semaine 29

Maison Relais de Biver



LUNDI 18 juillet 2022	MARDI 19 juillet 2022	MERCREDI 20 juillet 2022	JEUDI 21 juillet 2022	VENDREDI 22 juillet 2022
<p>Potage de légumes </p> <p>9-12</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Filet de saumon et citron </p> <p>4</p> <p>Rösti -</p> <p>Tomates au four </p> <p>- ***</p> <p>Fruit de saison </p> <p>-</p>	<p>Champignons à la grecque </p> <p>12</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Curry de lentilles et lait de coco</p> <p>7-9</p> <p>Bouglour 1 (Blé)</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>9 ***</p> <p>Glace 1 (blé)-7-8 (noisettes)</p>	<p>Dip's de légumes Sauce fromage blanc aux herbes </p> <p>7</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Brochette de bœuf</p> <p>10</p> <p>Riz complet -</p> <p>Ratatouille </p> <p>12 ***</p> <p>Fruit de saison </p> <p>-</p>	<p>Salade de betteraves rouges </p> <p>10-12</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Pilons de poulet rôti</p> <p>-</p> <p>Pommes de terre sautées 12</p> <p>Haricots verts à l'échalote </p> <p>- ***</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges 7</p>	<p>Bouillon de légumes ABC</p> <p>1 (Blé)</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p>Gnocchi Sauce pesto et Emmental râpé</p> <p>1 (Blé)-7-8 (noix de cajou)</p> <p>Salade verte </p> <p>10-12</p> <p>Smoothie </p> <p>-</p>

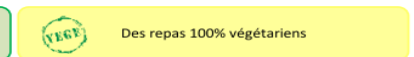
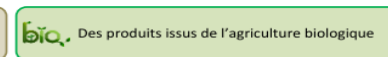
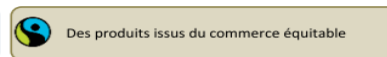
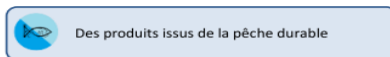
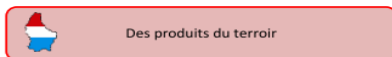
Corbelle de fruits

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 30

Maison Relais de Biver



LUNDI 25 juillet 2022	MARDI 26 juillet 2022	MERCREDI 27 juillet 2022	JEUDI 28 juillet 2022	VENDREDI 29 juillet 2022
<p>Potage Minestrone</p> <p>1(Blé)-12</p> <p>Salad'Bar</p> <p>1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p>Dos de cabillaud</p> <p>Sauce rémoulade</p> <p>3-4-10</p> <p>Riz</p> <p>-</p> <p>Flan de brocoli</p> <p>3-7</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>-</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>9-12</p> <p>Salad'Bar</p> <p>1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p>Lasagne végétarienne</p> <p>à la Napolitaine</p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>Salade verte et crudités</p> <p>10-12</p> <p>***</p> <p>Île flottante</p> <p>3-7</p>	<p>Salade de pâtes à la grecque</p> <p>1(blé)-7-10-12</p> <p>Salad'Bar</p> <p>1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p>Poulet au curry doux</p> <p>7</p> <p>Spätzle</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Carottes</p> <p>-</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc au miel</p> <p>7</p>	<p>Tomates - Mozzarella au basilic</p> <p>7</p> <p>Salad'Bar</p> <p>1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p>Lëtzebuerger Grillwurst</p> <p>-</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>7-12</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>-</p> <p>***</p> <p>Compote de pommes et framboises</p> <p>-</p>	<p>Potage à la julienne de légumes</p> <p>9-12</p> <p>Salad'Bar</p> <p>1-2-3-4-7-8-9-10-11-12</p> <p>Emincé de bœuf et son jus</p> <p>1(blé)</p> <p>Pommes de terre grenailles</p> <p>12</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>9</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>-</p>

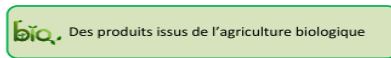
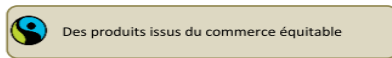
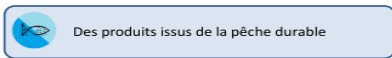
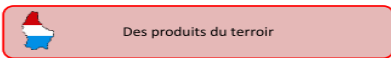
Corbelle de fruits

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 31

Maison Relais de Biver



LUNDI 1 août 2022	MARDI 2 août 2022	MERCREDI 3 août 2022	JEUDI 4 août 2022	VENDREDI 5 août 2022
 <h1 style="font-size: 100px; color: #90EE90;">FERMÉ</h1>				

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 32

Maison Relais de Biwer



LUNDI 8 août 2022	MARDI 9 août 2022	MERCREDI 10 août 2022	JEUDI 11 août 2022	VENDREDI 12 août 2022
 <h1 style="font-size: 100px; color: #90EE90;">FERMÉ</h1>				

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 33

Maison Relais de Biver



LUNDI
15 août 2022

Assomption

MARDI
16 août 2022

Potage de légumes

9-12

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

Tortellini de bœuf
Sauce tomate

1(blé)-3-12

Salade verte et crudités

10-12

Salade de fruits

-

MERCREDI
17 août 2022

Macédoine de légumes

9

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

Bouchée à la reine

1(blé)-3-7

Riz Basmati

-

Petits pois - carottes

-

Yaourt aux fruits

7

JEUDI
18 août 2022

Dip's de légumes
Fromage blanc ciboulette

7

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

Dos de cabillaud au four et citron

1(blé)-4

Gratin dauphinois

3-7-12

Duo de haricots à l'échalote

-

Tarte aux pommes maison

1(blé)-3

VENDREDI
19 août 2022

Excursion

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 34

Maison Relais de Biver



LUNDI 22 août 2022	MARDI 23 août 2022	MERCREDI 24 août 2022	JEUDI 25 août 2022	VENDREDI 26 août 2022
Salade de betteraves rouges cuites 10-12 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Caviar d'aubergines et toasts 1(blé) Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12	Dip's de légumes - ***	Crème de légumes 7-9-12 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Potage cultivateur 9-12 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***
Pilons de poulet marinés -	Omelette au fromage 3-7	Lëtzebuenger Grillwurst	Dos de poisson Sauce citron 4-7	Emincé de dinde -
Letz' frites -	Pommes de terre sautées 12	Spätzle 1(blé)-7	Riz -	Coquillettes 1(blé)
Courgettes et poivrons sautés - ***	Brocolis -	Chou-fleur - ***	Julienne de légumes 9 ***	Ratatouille 12 ***
Pastèque -	Compote de pommes et poires -	Fruit de saison -	Yaourt aux fruits des bois 7	Muffin au chocolat 1(blé)-3-6-7

Corbelle de fruits

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Oufs	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 35

Maison Relais de Biver



LUNDI
29 août 2022

Salade de carottes
10-12
bio

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

Mijoté de poisson
4-7

Pâtes
1(blé)

Jardinière de légumes
9

bio

Fromage blanc Stracciatella
7

MARDI
30 août 2022

Soupe de courgettes et kiri
7-12
bio

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

Burger de lentilles
1(blé)-3
VEGE

Pommes de terres
12

Salade verte et crudités
10-12

bio

Fruit de saison
bio

MERCREDI
31 août 2022

Duo de melon
-
bio

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

Emincé de veau
1(blé)

Semoule
1(blé)

Tomates au four
12

bio

Glace à l'eau
-

JEUDI
1 septembre 2022

Salade Grecque
3-10-12
bio

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

Mignons de porc
-

Pommes de terre boulangères
12

Epinards à la crème
7

bio

Fruit de saison
bio

VENDREDI
2 septembre 2022

Excursion

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 36

Maison Relais de Biver



LUNDI
5 septembre 2022

Tomates - Mozzarella
7
bïo.

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

Emincé de porc
Sauce forestière
1(blé)-7-12

Farfalles
1(blé)

Légumes sautés
9
bïo.

Cake marbré
1(blé)-3-6-7

MARDI
6 septembre 2022

Bouillon de volaille aux vermicelles
1(blé)

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

Gyros de dinde
Sauce Tzatsiki
7

Petits pains
Pommes de terre au four
1(blé)-12

Salade verte et crudités
10-12
bïo.

Compote de fruits
bïo.

MERCREDI
7 septembre 2022

Antipasti
12
bïo.

Dip's de légumes
-

Chili sin carne
3-12
VEGE

Riz
-

Fruit de saison
bïo.

JEUDI
8 septembre 2022

Soupe de légumes
9-12
bïo.

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


Rôti de bœuf et son jus
1(blé)

Pommes de terre
12

Petits pois - carottes
-
bïo.

Pudding vanille
1(blé)-3-7

VENDREDI
9 septembre 2022



Excursion

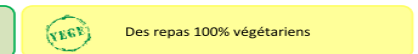
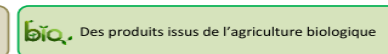
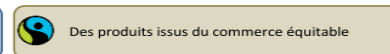
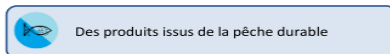
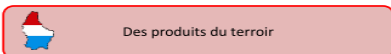
Corbeille de fruits

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 37


Maison Relais de Biver



LUNDI
12 septembre 2022


Soupe de légumes 
9-12

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

Gratin d'œufs durs 
3-7

Purée de pommes de terre
7-12


Courgettes sautées
-

Fruit de saison 
-


MARDI
13 septembre 2022

Salade mexicaine
(Maïs, haricots rouges, poivrons, riz) 
10-12

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

Saumon 
4

Ebly
1(blé)

Duo de haricots 
-

Mousse au chocolat maison
3-6-7

MERCREDI
14 septembre 2022

Céleri rémoulade 
7-10-12


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

Kniddelen mat Speck an Äppelkompott

Fromage blanc au coulis de fruits
1(blé)-3-7

7


JEUDI
15 septembre 2022


Velouté de carottes et croûtons 
1(blé)-7-12

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

Poulet rôti
-

Pommes de terre grenailles
12

Tian de légumes
(courgettes-tomates-aubergine) 
-

Fruit de saison 
-

VENDREDI
16 septembre 2022

Salade d'endives et betteraves cuites 
10-12

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

Boulettes de bœuf Sauce tomate
1(blé)-12

Tagliatelles
1(blé)-3

Carottes 
-

Yaourt
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 :

