



Semaine 35 - Menu de la maison relais de Biwer



Dussmann

Lundi 24/08

Mardi 25/08

Mercredi 26/08

Jeudi 27/08

Vendredi 28/08

Petit-déjeuner

Croissant, garnitures et jus ^{101 - 3 - 7}

Brioche et jus ^{101 - 3 - 7}

Muesli, yaourt et compote ^{101 - 103 - 104 - 7}

Tartines, garnitures et lait ^{101 - 7}

Muesli aux fruits, céréales et lait
^{1 - 101 - 103 - 104 - 7}

Entrée

Soupe de carottes ^{bio.}

Salade grecque (tomate cerise, ⁷
concombre, olive, feta)

Chou rouge râpé aux pommes ^{bio.}

Dip's de légumes ^{bio.}
Sauce cocktail ^{3 - 10}

Taboulé à la menthe ¹⁰¹

Salad Bar

Salad Bar ^{bio.}
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar ^{bio.}
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar ^{bio.}
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar ^{bio.}
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar ^{bio.}
Vinaigrette ^{10 - 12}

Plat du jour

Gnocchi ¹⁰¹ ^{VEGET}

Sauce au pesto rouge ⁷

Emmental râpé ⁷

Salade verte ^{bio.}

Bouchée à la reine ^{1 - 101 - 6 - 7}

Riz pilaf ^{6 - 7 - 9}

Carottes Vichy ^{bio.}

Pizza Margherita ^{101 - 7} ^{VEGET}

Salade verte ^{bio.}

Emincé de boeuf

Pommes de terre rôties

Chou-fleur ^{bio.}

Dos de cabillaud pané ^{101 - 3 - 4} ^{POISSON}

Quartier de citron

Pommes de terre vapeur

Haricots verts ^{bio.}

Dessert

Smoothie framboise-banane ^{bio.}

Muffin aux pépites de chocolat ^{101 - 3 - 7} ^{bio.}

Pastèque ^{bio.}

Fruit'Bar ^{bio.}

Yaourt à boire aux fruits maison ⁷

Collation et corbeille de fruits

Muesli aux fruits, céréales et lait
^{101 - 103 - 104 - 7}

Dip's de légumes ^{bio.}
Sauce fromage blanc aux herbes ⁷

Tartines, confiture, beurre et miel ^{101 - 7}

Yaourt et galette de riz ⁷

Carrot cake ^{101 - 3 - 7}

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Semaine 36 - Menu de la maison relais de Biwer



Dussmann

Lundi 31/08

Mardi 01/09

Mercredi 02/09

Jeudi 03/09

Vendredi 04/09

Petit-déjeuner

Croissant, garnitures et jus ^{101 - 3 - 7}

Brioche et jus ^{101 - 3 - 7}

Muesli, yaourt et compote ^{101 - 103 - 104 - 7}

Baguette, garnitures, jus et tisane
^{101 - 103 - 7}

Muesli aux fruits, céréales et lait
^{1 - 101 - 103 - 104 - 7}

Entrée

Potage de légumes ^{7 - 9} ^{bio.}

Oeuf mimosa ^{3 - 10}

Salade de radis ^{bio.}

Champignons à la grecque ^{bio.}

Salade de betteraves chioggia ^{10 - 12} ^{bio.}

Salad Bar

Salad Bar ^{bio.}
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar ^{bio.}
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar ^{bio.}
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar ^{bio.}
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar ^{bio.}
Vinaigrette ^{10 - 12}

Plat du jour

Currywurst ¹⁰

Letz'Frites

Chou romanesco ^{bio.}

Blanquette de poisson ^{101 - 4 - 7}

Blé ¹⁰¹

Petits pois ^{bio.}

Pilon de poulet mariné

Pommes de terre sautées

Tomate provençale ¹⁰¹ ^{bio.}

Sauté de jeune bovin marengo ^{101 - 7}

Tagliatelle ¹⁰¹

Poêlée de potiron ^{bio.}

Quiche au fromage ^{101 - 3 - 7}

Salade verte ^{bio.}

Dessert

Yaourt stracciatella ⁷

Salade de fruits ^{bio.}

Crème de mascarpone à la mangue ⁷

Duo de melon et pastèque ^{bio.}

Compote pomme-poire ^{bio.}

Collation et corbeille de fruits

Muesli aux fruits, céréales et lait
^{101 - 103 - 104 - 7}

Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁷

Tartines, beurre et fromage ^{101 - 7}

Galette de riz, yaourt, salade de fruits ⁷

Pancake au sirop d'érable ^{101 - 3 - 7}

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Semaine 37 - Menu de la maison relais de Biwer



Dussmann

Lundi 07/09

Mardi 08/09

Mercredi 09/09

Jeudi 10/09

Vendredi 11/09

Petit-déjeuner

Croissant, garnitures et jus 101 - 3 - 7

Brioche et jus 101 - 3 - 7

Muesli, yaourt et compote 101 - 103 - 104 - 7

Baguette, garnitures, jus et tisane
101 - 103 - 7

Muesli aux fruits, céréales et lait
1 - 101 - 103 - 104 - 7

Entrée

Bouillon aux petits légumes 9 bio.

Céleri rémoulade 3 - 9 - 10 - 12 bio.

Dip's de légumes bio.
Sauce fromage blanc aux herbes 7

Houmous et Toast 1 - 6 - 7

Salade de pâtes 101 - 10 - 12

Salad Bar

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Plat du jour

Spaghetti 101

Sauce bolognaise 9

Emmental - Parmesan 7

Salade mixte bio.

Boulettes de légumes 101 - 3 - 7 - 9 VEGE

Riz pilaf 6 - 7 - 9

Ratatouille bio.

Emincé de poulet au curry doux et lait de coco
7 - 10

Semoule 101

Champignons sautés 7 bio.

Dos de cabillaud 4

Sauce ciboulette 7

Pommes de terre au four

Chou rave bio.

Feuilleté au fromage 101 - 3 - 7 VEGE

Poêlée de légumes 7 bio.

Dessert

Pudding vanille maison 3 - 7

Fruit de saison

Salade de fruits

Yaourt myrtille 7

Compote de pommes aux fruits rouges

Collation et corbeille de fruits

Muesli aux fruits, céréales et lait
101 - 103 - 104 - 7

Smoothie et galette de riz

Tartines, confiture, beurre et miel 101 - 7

Cracottes, fromage blanc et compote 7

Gâteau au fromage blanc 101 - 3 - 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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



Semaine 38 - Menu de la maison relais de Biwer



Dussmann

Lundi 14/09

Mardi 15/09

Mercredi 16/09

Jeudi 17/09

Vendredi 18/09

Petit-déjeuner

Croissant, garnitures et jus ^{101 - 3 - 7}

Entrée

Potage andalou ^{bio.}

Dés de gouda ⁷

Tomates - mozzarella ⁷

Bouillon aux petits légumes ^{9 bio.}

Velouté de brocoli ^{1 - 101 - 6 - 7 bio.}

Salad Bar

Salad Bar ^{bio.}
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar ^{bio.}
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar ^{bio.}
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar ^{bio.}
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar ^{bio.}
Vinaigrette ^{10 - 12}

Plat du jour

Omelette aux fines herbes ^{3 - 7} ^{VEGAN}

Macaroni ¹⁰¹

Haricots verts ^{bio.}

Gyros de poulet

Sauce tzatziki ⁷

Pommes de terre au four

Garniture de crudités ^{bio.}

Escalope de porc

Sauce crème ^{101 - 103 - 7}

Boulgour ¹⁰¹

Navets persillés ^{bio.}

Poisson blanc à la Bordelaise ^{101 - 4} ^{POISSON}

Riz basmati

Épinards à l'ail ^{bio.}

Boeuf bourguignon ^{101 - 103}

Purée de pommes de terre ⁷

Panais braisé ^{bio.}

Dessert

Yaourt nature sucré ⁷

Smoothie aux fruits rouges

Tiramisu ^{101 - 3 - 7}

Fruit de saison ^{bio.}

Compote pomme-kiwi ^{bio.}

Collation et corbeille de fruits

Muesli aux fruits, céréales et lait
^{101 - 103 - 104 - 7}

Dip's de légumes ^{bio.}
Sauce fromage blanc aux herbes ⁷

Tartines, beurre et fromage ^{101 - 7}

Yaourt et fruits secs ^{7 - 12}

Cookies maison ^{101 - 7}

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genössen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Semaine 39 - Menu de la maison relais de Biwer



Dussmann

Lundi 21/09

Mardi 22/09

Mercredi 23/09

Jeudi 24/09

Vendredi 25/09

Entrée

Potage de légumes 7 - 9 bio.

Baguette à la crème fraîche aux herbes

101 - 103 - 7 bio.

Soupe de tomates bio.

Sauce cocktail 3 - 10

olives et feta 7

Dip's de légumes bio.

Sauce salsa

Salad Bar

Salad Bar bio.

Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.

Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.

Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.

Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.

Vinaigrette 10 - 12

Plat du jour

Gratin de pâtes à la tomate-mozzarella

101 - 7

Hachis parmentier de légumes 101 - 7 - 9

Emincé de boeuf Stroganoff 7

Polenta crémeuse 7

Jardinière de légumes 9 bio.

Dos de cabillaud 4

Sauce citron 101 - 4 - 7

Bio Riz blanc

Brocolis vapeur bio.

Filet de poulet

Sauce grand-mère 101 - 103 - 7

Écrasé de pommes de terre

Courgettes aux herbes de Provence bio.

Dessert

Yaourt à la vanille 7

Compote pomme-poire bio.

Cheesecake 101 - 3 - 7 - 702

Mousse à la framboise 3 - 7

Fruit de saison bio.

Collation et corbeille de fruits

Muesli aux fruits, céréales et lait

101 - 103 - 104 - 7

Fromage blanc au coulis de fruits rouges 7

Tartines, confiture, beurre et miel 101 - 7

Yaourt et galette de riz 7

Cake aux pommes 101 - 3 - 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Semaine 40 - Menu de la maison relais de Biwer



Dussmann

Lundi 28/09

Mardi 29/09

Mercredi 30/09

Jeudi 01/10

Vendredi 02/10

Entrée

Potage julienne de légumes ⁹ bio.

Salade d'haricots verts ¹² bio.

Coleslaw ^{3 - 10 - 12} bio.

Houmous et Toast ^{1 - 6 - 7}

Soupe de panais bio.

Salad Bar

Salad Bar bio.

Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar bio.

Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar bio.

Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar bio.

Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar bio.

Vinaigrette ^{10 - 12}

Plat du jour

Tagliatelles ¹⁰¹

Sauce au pesto rouge ⁷

Salade verte bio.

Filet de poisson au four ⁴

Sauce au beurre blanc ^{101 - 7}

Riz pilaf tomate

Gratin de blettes ^{101 - 7} bio.

Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne ^{101 - 103 - 10}

Pommes de terre grenailles

Trio de poivrons sautés bio.

Ragoût de boeuf

Coquillettes ¹⁰¹

Tomate provençale ¹⁰¹ bio.

Pilon de poulet mariné

Semoule ¹⁰¹

Légumes couscous ⁹

Dessert

Fruit'Bar bio.

Fromage blanc coulis de fruits exotiques ⁷

Muffin aux myrtilles ^{101 - 3 - 7}

Compote pomme-banane bio.

Salade de fruits bio.

Collation et corbeille de fruits

Muesli aux fruits, céréales et lait

^{101 - 103 - 104 - 7}

Smoothie et galette de riz

Tartines, beurre et fromage ^{101 - 7}

Galette de riz, yaourt, salade de fruits ⁷

Cake au citron ^{101 - 3 - 7}

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Semaine 41 - Menu de la maison relais de Biwer



Dussmann

Lundi 05/10

Mardi 06/10

Mercredi 07/10

Jeudi 08/10

Vendredi 09/10

Entrée

Salade Caesar 3 - 7 

Salade de pommes de terre 3 - 10 - 12

Crème de carottes 7 

Bouillon de légumes aux vermicelles 101

Salade de radis 

Salad Bar

Salad Bar 
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar 
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar 
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar 
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar 
Vinaigrette 10 - 12

Plat du jour

Gnocchi au pesto vert 101 - 7 

Emmental râpé et parmesan 7

Salade verte 

Omelette au fromage 3 - 7 

Fusilli 101

Poêlée de potiron 

Escalope de poulet panée 101 - 3 - 7

Quartier de citron

Quinoa

Ratatouille 

Gratin de poissons 101 - 4 - 7 

Riz complet

Brocolis vapeur 

Sauté de veau à la provençale

Pommes de terre rissolées

Haricot vert et maïs 7 

Dessert

Compote de pommes vanillée 

Cake marbré 101 - 3 - 7

Fromage blanc au miel et raisins 7

Panna cotta au coulis de fraise 7

Fruit'Bar 

Collation et corbeille de fruits

Muesli aux fruits, céréales et lait
101 - 103 - 104 - 7

Dip's de légumes 
Sauce cocktail 3 - 10

Tartines, confiture, beurre et miel 101 - 7

Cracottes, fromage blanc et compote 7

Muffin à l'orange 101 - 3 - 7 

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Semaine 42 - Menu de la maison relais de Biwer



Dussmann

Lundi 12/10

Mardi 13/10

Mercredi 14/10

Jeudi 15/10

Vendredi 16/10

Entrée

Velouté de courge butternut ⁷ bio.

Oeuf mimosa ^{3 - 10}

Crème de légumes ^{7 - 9} bio.

Tomate-Mozzarella au basilic ⁷ bio.

Avocat

Salad Bar

Salad Bar bio.
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar bio.
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar bio.
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar bio.
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar bio.
Vinaigrette ^{10 - 12}

Plat du jour

Kniddelen mat Speck ^{101 - 3}

Äppelkompott

Salade verte bio.

Fusilli au thon et à la sauce tomate
^{101 - 4 - 9} 

Fondue de poireaux ⁷ bio.

Emincé de boeuf

Gratin de pommes de terre ⁷

Carottes Vichy bio.

Sauté de poulet à la basquaise ^{101 - 7}

Blé ¹⁰¹

Céleri braisé ⁹ bio.

Bouchée végétarienne ^{101 - 7} 

Bio Riz blanc

Chou rouge aux pommes ¹² bio.

Dessert

Fromage blanc stracciatella ^{6 - 7}

Mousse au chocolat ^{3 - 6 - 7}

Boisson lactée à la banane ⁷

Salade de fruits bio.

Fruit de saison bio.

Collation et corbeille de fruits

Muesli aux fruits, céréales et lait
^{101 - 103 - 104 - 7}

Fromage blanc aux fruits exotiques ⁷

Tartines, beurre et fromage ^{101 - 7}

Yaourt et fruits secs ^{7 - 12}

Cookies maison ^{101 - 7}

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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



Semaine 43 - Menu de la maison relais de Biwer



Dussmann

Lundi 19/10

Mardi 20/10

Mercredi 21/10

Jeudi 22/10

Vendredi 23/10

Entrée

Crème de brocolis 1 - 101 - 6 - 7

Salade de betteraves chioggia 10 - 12

Soupe de chou-fleur 6 - 7 - 9

Baguette à la crème fraîche aux herbes
101 - 103 - 7

Salade de chou blanc 12

Salad Bar

Salad Bar
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar
Vinaigrette 10 - 12

Plat du jour

Quiche au fromage 101 - 3 - 7

Waterzooï de poissons 101 - 4 - 7 - 9

Steak haché pur boeuf

Sauce à l'échalote 101 - 103 - 7

Pommes de terre rôties

Navets persillés

Curry de légumes 7

Riz basmati

Haricots verts

Sauté de poulet au citron 101 - 6 - 7 - 9

Purée de pommes de terre 7

Trio de poivrons sautés

Salade verte

Semoule 101

Courgettes

Dessert

Fruit'Bar

Yaourt nature sucré 7

Compote pomme-kiwi

Pudding vanille maison 3 - 7

Panna cotta à la noix de coco 7

Collation et corbeille de fruits

Muesli aux fruits, céréales et lait
101 - 103 - 104 - 7

Smoothie et galette de riz

Tartines, confiture, beurre et miel 101 - 7

Yaourt et galette de riz 7

Cake aux poires 101 - 3 - 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Semaine 44 - Menu de la maison relais de Biwer



Dussmann

Lundi 26/10

Mardi 27/10

Mercredi 28/10

Jeudi 29/10

Vendredi 30/10

Entrée

Soupe de tomates **bio.**

Céleri rémoulade 3 - 9 - 10 - 12 **bio.**

olives et feta 7

Soupe de potiron

Coleslaw 3 - 10 - 12 **bio.**

Salad Bar

Salad Bar **bio.**
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar **bio.**
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar **bio.**
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar **bio.**
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar
Vinaigrette 10 - 12

Plat du jour

Farfalle 101

Sauce carbonara 101 - 7

Emmental râpé et parmesan 7

Salade verte **bio.**

Blanquette de poisson 101 - 4 - 7

Boulgour 101

Poêlée de champignons 7 **bio.**

Carbonnade de boeuf à la flamande 102

Coquillettes 101

Petits pois et carottes **bio.**

Gyros de poulet

Sauce blanche au yaourt 3 - 7 - 10 - 12

Pommes de terre wedges

Garniture de crudités **bio.**

Lasagne végétarienne à la napolitaine
101 - 3 - 7

Salade verte **bio.**

Dessert

Yaourt au coulis de mangue et passion 7

Pudding chocolat 3 - 7

Crème de mascarpone coulis fruits rouges
7 **bio.**

Fruit de saison **bio.**

Smoothie aux fruits rouges

Collation et corbeille de fruits

Muesli aux fruits, céréales et lait
101 - 103 - 104 - 7

Fromage blanc au coulis de fruits rouges 7

Tartines, beurre et fromage 101 - 7

Galette de riz, yaourt, salade de fruits 7

Biscuits sablés et jus de pommes 101 - 3 - 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genössen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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