Vacances de Toussaint

Semaine 45 - Menu de la maison relais de Biwer

Dussmann

Lundi 02/11	Mardi 03/11	Mercredi 04/11	Jeudi 05/11	Vendredi 06/11
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				
Velouté de courge butternut 7 ***	Baguette à la crème fraîche aux herbes 101 - 103 - 7 ***	Soupe de panais ***	Soupe de carottes ***	Salade de betteraves chioggia 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				
Blanquette de jeune bovin à l'ancienne 101 - 7 - 9 *** Pommes de terre sautées *** Ratatouille	Poisson blanc à la Bordelaise 101 - 4 *** Sauce rémoulade 3 - 10 *** Riz pilaf 6 - 7 - 9 *** Choux de bruxelles aux oignons	Pizza Margherita 101 - 7 VEGE *** Salade verte	Linguine 101 VEGE *** Sauce 3 fromages 6 - 7 - 9 *** Haricots verts	Lëtzebuerger Grillwurscht *** Ketchup *** Letz'Frites *** Brocolis vapeur
Dessert				
Compote pomme-kiwi ***	Pudding vanille maison 3 - 7 ***	Ananas frais - Bio Fairtrade ***	Yaourt à boire aux fruits maison 7 ***	Fruit de saison ***
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	Brioche 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 46 - Menu de la maison relais de Biwer

Dussmann

Lundi 09/11	Mardi 10/11	Mercredi 11/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11
Entrée				
Crème de légumes 7 - 9 ***	Coleslaw 3 - 10 - 12 ***	Soupe à l'oignon 7 ***	Salade d'haricots verts 12 ***	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				
Tortellini Ricotta - Épinards 101 - 3 - 7 VEGE *** Sauce tomate 9 *** Emmental - Parmesan 7 *** Salade verte	Escalope de dinde viennoise 101 - 7 *** Quartier de citron *** Pommes de terre au four *** Carottes Vichy	Boeuf bourguignon 101 *** Riz blanc *** Poêlée de potiron	Blanquette de poisson 101 - 4 - 7 *** Tagliatelles 101 *** Petits pois	Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne 7 - 10 *** Pommes de terre vapeur *** Céléri braisé 9
Dessert et corbeille de fruits				
Fruit de saison ***	Smoothie aux fruits rouges ***	Yaourt straciatella 6 - 7 ***	Tarte aux pommes 101 - 3 - 7 ***	Fruit'Bar ***
Collation et corbeille de fruits				
Muesli aux fruits, céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7	Fromage blanc aux fraises 7	Tartines, confiture, beurre et miel 101 - 7	Yaourt et fruits secs 7 - 12	Cake à la banane 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 47 - Menu de la maison relais de Biwer

Dussmann

	Lundi 16/11	Mardi 17/11	Mercredi 18/11	Jeudi 19/11	Vendredi 20/11
Entrée	Soupe de potiron ***	Salade de radis ***	Avocat ***	Houmous et Toast 1 - 6 - 7 ***	Potage tomates-vermicelles 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 VEGE *** Sauce au pesto rouge 7 *** Emmental râpé 7 ***	Dos de cabillaud 4 *** Sauce au beurre blanc 4 - 7 *** Coquillettes 101 *** Haricots verts	Gyros de poulet *** Pain pita 101 *** Sauce tzatziki 7 *** Pommes de terre wedges *** Garniture de crudités	Curry de légumes (Carotte, chou-fleur, poireau) 7 VEGE *** Riz basmati *** Salade verte	Emincé de boeuf Strogonoff 7 *** Boulgour 101 *** Chou rouge 12
Dessert et corbeille de fruits	Raisins ***	Mousse mangue-passion 3 - 7 ***	Yaourt à la cerise ***	Compote pomme-poire ***	Fruit de saison ***
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	Cracottes, fromage blanc et compote 7	Muffin vanille 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 48 - Menu de la maison relais de Biwer

Dussmann

Lundi 23/11	Mardi 24/11	Mercredi 25/11	Jeudi 26/11	Vendredi 27/11
Entrée				
Soupe de chou-fleur 6 - 7 - 9 ***	Dés de gouda 7 ***	Céléri rémoulade 3 - 9 - 10 - 12 ***	Bouillon de légumes aux vermicelles 101 ***	Crème de carottes 7 ***
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				
Carbonnade de boeuf à la flamande 101 - 102 *** Purée de pommes de terre 7 *** Poêlée de légumes 7	Omelette aux lardons 3 - 7 *** Pommes de terre sautées *** Navets persillés	Pilon de poulet mariné *** Semoule 101 *** Carottes Vichy	Dos de cabillaud pané 101 - 3 - 4 *** Riz façon paëlla *** Panais braisé	Lasagne végétarienne à la napolitaine 101 - 3 - 7 VEGE *** Salade verte
Dessert et corbeille de fruits				
Crème de mascarpone coulis fruits rouges 7 ***	Muffin au citron 101 - 3 - 7 ***	Fruit'Bar ***	Fromage blanc à la cassonade 7 ***	Smoothie (Ananas, banane, kiwi, orange) ***
Collation et corbeille de fruits				
Muesli aux fruits, céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7	Dip's de légumes Sauce au fromage blanc au curry 7	Tartines, beurre et fromage 101 - 7	Galette de riz, yaourt, salade de fruits 7	Cake marbré 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 49 - Menu de la maison relais de Biwer

Dussmann

Lundi 30/11	Mardi 01/12	Mercredi 02/12	Jeudi 03/12	Vendredi 04/12
Entrée				
Soupe citron 7 ***	Mini Pizza 101 - 7 ***	Coleslaw 3 - 10 - 12 ***	Salade d'haricots beurre 12 ***	Crème de brocolis 7 ***
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				
Emincé de boeuf *** Gratin de pommes de terre 7 *** Petits pois	Blésotto au parmesan 101 - 6 - 7 - 9 VEGE *** Potiron rôti 7	Bouchée à la reine 101 - 7 *** Riz pilaf 6 - 7 - 9 *** Poêlée de champignons 7	Hamburger végétarien (Galette de légumes maison et pain) 101 - 3 - 7 VEGE *** Ketchup *** Pommes de terre wedges *** Iceberg, oignons, cornichons	Fusilli au thon et à la sauce tomate 101 - 4 - 9 *** Emmental râpé 7 *** Salade verte
Dessert et corbeille de fruits				
Banane au chocolat 7 ***	Biscuit roulé au citron 101 - 3 - 7 ***	Fromage blanc au coulis de mangue 7 ***	Compote pomme-banane ***	Fruit'Bar ***
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	Boxemännchen 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 50 - Menu de la maison relais de Biwer

Dussmann

Lundi 07/12	Mardi 08/12	Mercredi 09/12	Jeudi 10/12	Vendredi 11/12
Entrée				
Soupe de tomates ***	Oeuf mimosa 3 - 10 ***	Macédoine de légumes 3 - 9 - 10 ***	Bouillon de légumes aux vermicelles 101 ***	Soupe de potiron ***
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				
Penne 101 *** Sauce carbonara 101 - 7 *** Emmental râpé et parmesan 7 ***	Dos de cabillaud pané 101 - 3 - 4 *** Sauce tartare 3 - 10 *** Riz blanc *** Fondue de poireaux 7	Goulash de boeuf 101 - 7 *** Spätzle 101 - 105 - 3 - 7 *** Chou rouge aux pommes 12	Omelette aux fines herbes 3 - 7 VEGE *** Polenta crémeuse 7 *** Poêlée de champignons 7	Filet de poulet *** Sauce crème aux champignons 7 *** Letz'Frites *** Haricots verts
Dessert et corbeille de fruits				
Fruit de saison ***	Brownie au chocolat 101 - 3 - 7 ***	Smoothie (Ananas, banane, kiwi, orange) ***	Pudding vanille maison 3 - 7 ***	Yaourt à la vanille 7 ***
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	Yaourt et fruits secs 7 - 12	Brioche 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 51 - Menu de la maison relais de Biwer

Dussmann

Lundi 14/12	Mardi 15/12	Mercredi 16/12	Jeudi 17/12	Vendredi 18/12 Menu de Noël
Entrée				
Soupe de panais ***	Crème de céleri 7 - 9 ***	Champignons à la grecque ***	Salade de riz 10 - 12 ***	Baguette à la crème fraîche aux herbes 101 - 103 - 7 ***
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 VEGE *** Sauce 3 fromages 6 - 7 - 9 *** Carottes Vichy	Filet de poisson au four 4 *** Purée de pommes de terre 7 *** Poêlée de légumes hivernale 7	Emincé de poulet au curry doux et lait de coco 7 - 10 *** Riz basmati *** Céléri au persil 9	Bouchée végétarienne aux légumes 101 - 7 VEGE *** Boulgour 101 *** Salade verte	Spaghetti sauce bolognaise 101 - 9 *** Emmental râpé 7 *** Salade verte
Dessert et corbeille de fruits				
Compote de poire vanillée ***	Yaourt à la mangue 7 ***	Boisson lactée à la banane 7 ***	Corbeille de fruits frais ***	Muffins de Noël 101 - 3 - 6 - 7 ***
Collation et corbeille de fruits				
Muesli aux fruits, céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7	Dip's de légumes Sauce fromage blanc aux herbes 7	Tartines, confiture, beurre et miel 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 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 52 - Menu de la maison relais de Biwer

Dussmann

Lundi 21/12	Mardi 22/12	Mercredi 23/12	Jeudi 24/12	Vendredi 25/12

Maison relais fermée

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