










# Menu de la semaine 02 Maison Relais de Bascharage et Clémency



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 9 janvier 2023	MARDI 10 janvier 2023	MERCREDI 11 janvier 2023	JEUDI 12 janvier 2023	VENDREDI 13 janvier 2023
Macédoine de légumes 3/10/12	Velouté de légumes 7	Salade de betterave 12	Soupe de panais 1 (blé)	 Bouillon de légumes -
<b>Menu du jour</b>				
 Gnocchi à la napolitaine 1 (blé) 	Ragoût de porc 1 (blé) Purée de pommes de terre 7 Chou rouge - Plateau de fruits -	Blanquette de jeune bovin à l'ancienne 1 (blé)/7 Riz - Carottes - Plateau de fruits -	 Poisson pané sauce rémoulade 1 (blé)/3/4/10/12 Boulgour 1 (blé) Poêlée de légumes - Plateau de fruits -	Sauté de poulet aux noix de cajou 6/8 (noix de cajou)  Dinkelnudeln 1 (épeautre)/3 Haricots verts - Plateau de fruits -
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	 Ragoût de pois chiches et légumes 1 (blé)	Blanquette de tofu à l'ancienne 1 (blé)/6/7		Sauté de légumes mixtes aux noix de cajou 1 (blé)/8 (noix de cajou)
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Céréales et lait 1 (blé-orge-seigle)/7	Petit pain au fromage 1 (blé)/7	 Galette des rois 1 (blé)/3/7/8 (amande)	Tartine à la confiture 1 (blé)/7	Yaourt à la mangue 7

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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



Choix de l'enfant



# Menu de la semaine 03 Maison Relais de Bascharage et Clémency



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 16 janvier 2023	MARDI 17 janvier 2023	MERCREDI 18 janvier 2023	JEUDI 19 janvier 2023	VENDREDI 20 janvier 2023
Potage de brocoli -	Salade de céleri façon tzatziki 7/9	Salade paysanne vege (salade, œuf dur, noix et dés de fromage) 3/7/8(noix)/10/12	 Crème Dubarry 7	Salade de carottes cuites 10/12
<b>Menu du jour</b>				
 Côte de porc marinée 10  Pommes de terre Wedges - Poêlée de légumes d'hiver - Plateau de fruits -	 Pizza margherita  1(blé)/7 Salade verte 10/12 Plateau de fruits -	Hoki à la coriandre 1(blé)/4/7 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Chou Kale - Plateau de fruits -	 Galette de légumes sauce tomate 1(blé)/3 Semoule 1(blé) Poêlée de légumes - Plateau de fruits -	 Chili con carne, haricots rouges et maïs 1(blé) Riz - Plateau de fruits -
 <b>Alternative végétarienne du menu du jour</b> 				
Galette de légumes et tofu mariné 1(blé)/3/6				Chili sin carne aux haricots rouges et maïs 1(blé)
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
 Crème vanille 1(blé)/3/7	Pavé céréales à la tapenade d'olives noires 1(blé-seigle-orge)/11	Gâteaux sablés, thé à la menthe 1(blé)/3/7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Yaourt aux fruits 7

### LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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



Choix de l'enfant

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Fête Nationale  
de l'Inde

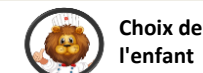
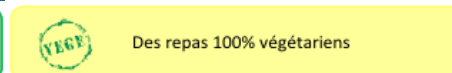
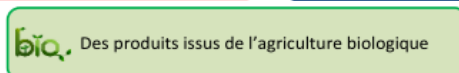
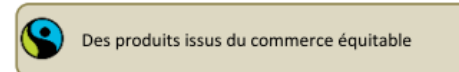
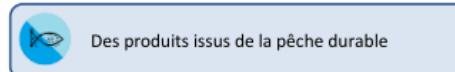
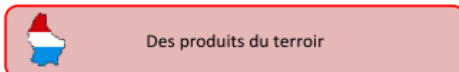
LUNDI 23 janvier 2023	MARDI 24 janvier 2023	MERCREDI 25 janvier 2023	JEUDI 26 janvier 2023	VENDREDI 27 janvier 2023
Soupe au chou -	Salade de betterave et feta 7/12	Potage de légumes -	Pain naan et sauce à l'indienne 1 (blé)/7	Potage St Germain (sans viande) -
<b>Menu du jour</b>				
Jeune bovin marengo 1 (blé)	 Porc tandoori 1 (blé)	Colin grillé 4	Poulet Tikka Massala au lait de coco 1 (blé)	 Risotto au parmesan
Spätzle 1 (blé)/3	Quinoa -	Pomme de terre rôties -	 Dinkelnudeln 1 (épeautre)/3	3/7
Navets -	Carottes aux épices -	Epinards à la crème 1 (blé)/7	Chou-fleur -	Poêlée de brocoli -
Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Tofu marengo 1 (blé)/6	Tempeh tandoori 1 (blé)/6		Curry de lentilles corail au lait de coco 1 (blé)	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Céréales et lait 1 (blé-orge-seigle)/7	Tartine au miel 1 (blé)/7	Petit pain au fromage frais et jus de pommes 1 (blé)/7	<u>Payasam</u> Riz au lait, cardamome, amandes, pistache, safran 7/8 (pistache-amande)	 Cake au chocolat 1 (blé)/3/7

**LÉGENDE DES ALLERGÈNES**

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 05 Maison Relais de Bascharage et Clémency



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair! »

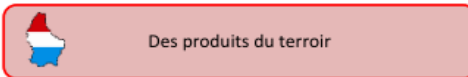
LUNDI 30 janvier 2023	MARDI 31 janvier 2023	MERCREDI 1 février 2023	JEUDI 2 février 2023 <i>Chandeleur</i>	VENDREDI 3 février 2023
 <b>Toast au chèvre, miel et noix</b> 1(blé)/7/8(noix)	<b>Potage de panais</b> -	<b>Salade de chou blanc au sésame</b> 11/12	 <b>Velouté de tomate</b> 7	<b>Soupe à l'oignon (mixée)</b> -
<b>Menu du jour</b>				
<b>Paleron de bœuf et son jus de cuisson</b> -	<b>Cabillaud en croûte d'herbes</b> 1(blé)/4/7	 <b>Quiche aux poireaux</b> 1(blé)/3/7	<b>Pilon de poulet rôti</b> -	 <b>Tortellini ricotta-épinards sauce napolitaine</b> -
<b>Pommes de terre persillées</b> -	<b>Riz</b> -	<b>Salade verte</b> 10/12	<b>Quinoa</b> -	<b>Fromage râpé</b>  1(blé)/3/7
<b>Carottes braisées</b> -	<b>Haricots beurre à l'échalote</b> -	<b>Plateau de fruits</b> -	<b>Endives braisées</b> 7	<b>Mijoté de lentilles aux petits légumes</b> -
<b>Plateau de fruits</b> -	<b>Plateau de fruits</b> -	<b>Plateau de fruits</b> -	<b>Plateau de fruits</b> -	<b>Plateau de fruits</b> -
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
<b>Seitan sauce brune</b> 1(blé)/6			<b>Boulettes de légumes</b> 1(blé)/3	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Galette de riz et lait chocolaté</b> 7	<b>Baguette au fromage</b> 1(blé)/7	<b>Muesli et lait</b> 1(blé-avoine)/6/7	 <b>Crêpes au sucre</b> 1(blé)/3/7	<b>Panna Cotta au coulis de fruits</b> 7

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES

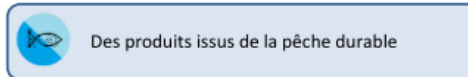
1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 »

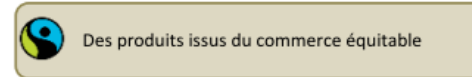
Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



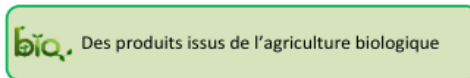
Des produits du terroir



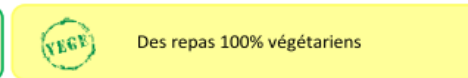
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Choix de l'enfant



# Menu de la semaine 06 Maison Relais de Bascharage et Clémency



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bi a fair! »



Menu du cycle 3

LUNDI 6 février 2023	MARDI 7 février 2023	MERCREDI 8 février 2023	JEUDI 9 février 2023	VENDREDI 10 février 2023
Salade Caesar (œuf, croûtons, parmesan) 1(blé)/3/7/10/12	Velouté de salsifis 7	Salade de carottes râpées 12	Potage parmentier -	Pizza Margherita 1(blé)/7
<b>Menu du jour</b>				
Curry de légumes et pois chiches 1(blé)	Carbonnade de bœuf à la flamande 1(blé)/10	Poulet sauce paprika 1(blé)	Saumon grillé beurre maître d'hôtel 4/7	Spaghettis sauce carbonara 1(blé)/7
Quinoa -	<u>Stoemp</u> Ecrasé de carottes, pommes de terre et poireaux 7	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Riz complet -	Salade verte 10/12
Salade verte 10/12	Plateau de fruits -	Poêlée de légumes -	Chou-fleur au gratin 1(blé)/7	Mousse au chocolat 3/7
Plateau de fruits -		Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	Carbonnade de tofu à la flamande 1(blé)/6/10	Galette de lentilles corail sauce paprika 1(blé)/3		Spaghettis sauce carbonara façon végétarienne 1(blé)/7
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Yaourt Stracciatella 6/7	Tartine à la tapenade 1(blé)	Fromage blanc et mascarpone à la vanille 7	Petit pain à la confiture 1(blé)/7	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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



Choix de l'enfant



Vacances de Carnaval




Menu de la semaine 07  
Maison Relais de Bascharage et Clémency



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Fête Nationale du Kosovo

LUNDI 13 février 2023	MARDI 14 février 2023	MERCREDI 15 février 2023	JEUDI 16 février 2023	VENDREDI 17 février 2023
Potage de brocoli	Crème de carotte au cumin	Cake salé olive - fromage	Bouillon de légumes et petites pâtes	Salade de chou blanc
-	7	1(blé)/3/7	1(blé)	12
<b>Menu du jour</b>				
 Kniddelen aux lardons sauce crème	Duo de pizza : Margherita et Thon	 Dahl de lentilles	 Omelette aux oignons et persil	<u>Burek</u> Feuilleté au haché de bœuf
1(blé)/3/7	1(blé)/4/7	1(blé)	3	1(blé)/7
Sauté de champignons	Salade verte	Riz	Pommes de terre au four	Salade verte
-	10/12	-	7	3/10/12
Plateau de fruits	Plateau de fruits	Haricots verts	Epinars à la crème	Plateau de fruits
-	-	Plateau de fruits	Plateau de fruits	-
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
Kniddelen sauce crème				<u>Pide</u> Feuilleté fromage-épinards
1(blé)/3/7				1(blé)/7
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Galette de riz à la confiture et jus de pommes	Baguette au miel	Panna Cotta aux brisures de Spéculoos®	Tartine au fromage	 <u>Bombica</u> Boule biscuit chocolat-coco
-	1(blé)/7	1(blé)/6/7	1(blé)/7	1(blé)/3/7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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 :

