



# Semaine 47 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 17/11	Mardi 18/11	Mercredi 19/11	Jeudi 20/11	Vendredi 21/11
Bouillon de légumes <sup>9</sup>	Soupe de potimarron	Salade de carottes <sup>12</sup>	Crème de tomate <sup>7</sup>	Salade verte, dés de fromage et croûtons <sup>1 - 7 - 10 - 12</sup>
Menu du jour				
Spaghetti sauce bolognaise aux protéines de soja <sup>101 - 103 - 6</sup> - Fromage râpé <sup>7</sup> Salade composée <sup>10 - 12</sup> *** Plateau de fruits	Pizza Margherita <sup>101 - 7</sup> - - Salade verte et vinaigrette <sup>10 - 12</sup> *** Plateau de fruits	Poulet aux olives <sup>101</sup> Blé <sup>101</sup> - Fricassée de légumes *** Plateau de fruits	Ragoût de porc <sup>101</sup> Riz basmati - Epinards à la crème <sup>7</sup> *** Plateau de fruits	Colin grillé sauce aux agrumes <sup>4 - 7</sup> Pommes de terre vapeur - Brocoli *** Cookies <sup>101 - 3 - 7</sup>
Alternative végétarienne du menu du jour				
- -	- -	Tofu aux olives <sup>101 - 6</sup> -	Ragoût de pois chiches <sup>101</sup> -	- -
Collation				
Muesli <sup>101 - 103 - 104 - 6 - 7</sup> Lait <sup>7</sup> *** Corbeille de fruits	Tartine au fromage <sup>1 - 7</sup> - *** Corbeille de fruits	Galette de riz au chocolat <sup>7</sup> - *** Corbeille de fruits	Pavé céréales au miel <sup>101 - 102 - 7</sup> - *** Corbeille de fruits	Compote de fruits - *** Corbeille de fruits



= Choix des enfants

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes

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 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 24/11	Mardi 25/11	Mercredi 26/11	Jeudi 27/11	Vendredi 28/11
Velouté dubarry (Chou-fleur) <sup>7</sup>	Salade de chou blanc au sésame <sup>11 - 12</sup>	Bouillon de légumes et petites pâtes <sup>101</sup>	Salade de betterave <sup>10 - 12</sup>	Soupe de légumes <sup>9</sup>
Menu du jour				
Poulet grillé <sup>101 - 7</sup>	Omelette au fromage <sup>3 - 7</sup>	Hoki au lait de coco <sup>4</sup>	Ragoût de boeuf <sup>101</sup>	Gnocchi sauce aurore sans lactose <sup>101 - 701</sup>
Semoule <sup>101</sup>	Farfalle, sauce tomate <sup>101</sup>	Pommes de terre sautées	Duo de riz	-
-	-	-	-	Fromage râpé <sup>7</sup>
Haricot vert	Brocoli	Carottes fondantes	Cassolette de légumes	Salade verte et vinaigrette <sup>10 - 12</sup>
***	***	***	***	***
Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Crème dessert chocolat <sup>3 - 7</sup>	Plateau de fruits
Alternative végétarienne du menu du jour				
Halloumi grillé <sup>7</sup>	-	-	Ragoût de quorn marengo <sup>3 - 702</sup>	-
-	-	-	-	-
Collation				
Céréales	Tartine à la tapenade d'olives noires <sup>1</sup>	Brioche <sup>101 - 3 - 7</sup>	Petit pain à la pâte à tartiner chocolat <sup>101 - 103</sup>	Yaourt à la cerise <sup>7</sup>
Lait <sup>7</sup>	-	-	-	-
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits



= Choix des enfants

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes

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 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 01/12

Salade de concombre <sup>12</sup>

Mardi 02/12

Soupe de brocoli

Mercredi 03/12

Crème de potiron <sup>7</sup>

Jeudi 04/12

Céleri rémoulade <sup>3 - 9 - 10 - 12</sup>

Vendredi 05/12

St Nicolas

Salade verte et vinaigrette <sup>10 - 12</sup>

## Menu du jour

Filet de quorn sauce brune <sup>101</sup>

Let'z Nuddel <sup>101</sup>

-

Maïs poêlé

\*\*\*

Plateau de fruits

Blanquette de veau <sup>101 - 7</sup>

Pommes de terre vapeur

-

Carottes braisées

\*\*\*

Plateau de fruits

Chili con carne aux haricots rouges et maïs <sup>101</sup>

Riz

-

Salade verte et vinaigrette <sup>10 - 12</sup>

\*\*\*

Plateau de fruits

Poisson pané et quartier de citron <sup>101 - 4 - 7</sup>



Boulgour à la tomate <sup>101</sup>

-

Chou romanesco

\*\*\*

Plateau de fruits

Kebab oriental <sup>6 - 7</sup>

Pain pita <sup>101</sup>

-

Salade, tomate, concombre

\*\*\*

Crème amarena new <sup>6 - 7</sup>

## Alternative végétarienne du menu du jour

-

-

Blanquette de tofu <sup>6 - 7</sup>

-

Chili sin carne aux haricots rouges et maïs <sup>101</sup>

-

-

-

-

Chawarma de falafels et sauce fromage blanc

<sup>101 - 103 - 3 - 6 - 7</sup>

-

## Collation

Céréales

Lait <sup>7</sup>

\*\*\*

Corbeille de fruits

Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos®

<sup>1 - 101 - 6 - 7</sup>

-

\*\*\*

Corbeille de fruits

Cake au chocolat <sup>101 - 3 - 6 - 7</sup>

-

\*\*\*

Corbeille de fruits

Petit pain au fromage frais <sup>101 - 103 - 7 - 9</sup>

-

\*\*\*

Corbeille de fruits

Compote de fruits

Galette de riz

\*\*\*

Corbeille de fruits



= Choix des enfants

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes

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 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 08/12	Mardi 09/12	Mercredi 10/12	Jeudi 11/12	Vendredi 12/12
Macédoine de légumes 3 - 10 - 12	Soupe de carottes	Velouté de légumes 7	Bouillon de légumes et petites pâtes 101	Nachos sauce fromage blanc 7
Menu du jour				
Grillwurst et jus brun Pommes de terre wedges - Salade verte et vinaigrette au ketchup 10 - 12 *** Plateau de fruits	Saumon grillé sauce aneth 4 - 7 Let'z Nuddel 101 - Tomate au four *** Plateau de fruits	Poulet aux épices façon provençale Riz complet - Haricots beurre *** Plateau de fruits	Oeufs brouillés 3 Blésotto 101 - 7 - Champignons grillés *** Plateau de fruits	Goulasch de boeuf 101 Semoule 101 - Poêlée de potiron *** Profiteroles à la glace vanille sauce chocolat 101 - 3 - 702
Alternative végétarienne du menu du jour				
Wiener de tofu et jus brun 101 - 104 - 6 - -	- -	Galette de pois chiches et épices façon provençale 101 - 3 -	- -	Goulasch de haricots rouges 101 -
Collation				
Fromage blanc aux fruits 7 - *** Corbeille de fruits	Petit pain à la tomatade 101 - 103 - *** Corbeille de fruits	Crème dessert vanille 3 - 7 - *** Corbeille de fruits	Tartine au sirop de Liège 1 - *** Corbeille de fruits	Céréales 101 - 102 - 103 Lait 7 *** Corbeille de fruits



= Choix des enfants

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes

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 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 15/12	Mardi 16/12	Mercredi 17/12	Jeudi 18/12	Vendredi 19/12
Velouté de céleri 7 - 9	Salade composée 10 - 12	Feuilleté au fromage 101 - 3 - 7	Soupe de légumes 9	Salade de tomates 10 - 12
Menu du jour				
Tortellini Ricotta - Epinards sauce napolitaine 101 - 3 - 7  - Fromage râpé 7 Salade verte et vinaigrette 10 - 12 *** Plateau de fruits	Porc à la moutarde 101 - 10 Riz - Courgettes grillées *** Plateau de fruits	Suprême de poulet sauce aux marrons 7 Gromperekichelcher 101 - 3 - 7 - 9 - 12  - Haricot vert *** Bûche de Noël au chocolat 101 - 3 - 6 - 7	Boulette de pois chiches sauce tomate 101 - 103 - 3 - 6 - 7  Semoule 101 - Petits pois *** Plateau de fruits	Cabillaud sauce citron 4 - 7  Blé 101 - Carottes fondantes *** Plateau de fruits
Alternative végétarienne du menu du jour				
-	Tofu à la moutarde à l'ancienne 101 - 6 - 7 - 10  -	Steak de soja sauce brune 101 - 3  -	-	-
Collation				
Panna Cotta coco 7 - *** Corbeille de fruits	Petit pain à la confiture d'abricot 101 - 103 - 7 - *** Corbeille de fruits	Yaourt à la myrtille 7 - *** Corbeille de fruits	Tartine au salami de dinde 1 - 7 - *** Corbeille de fruits	Galette de riz et confiture de fraise  - *** Corbeille de fruits



= Choix des enfants

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes

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 2 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 05/01	Mardi 06/01	Mercredi 07/01	Jeudi 08/01	Vendredi 09/01
Soupe de légumes <sup>9</sup>	Velouté de brocoli <sup>7</sup>	Salade de carottes <sup>12</sup>	Macédoine de légumes <sup>3 - 10 - 12</sup>	Bouillon de légumes <sup>9</sup>
Menu du jour				
Gnocchi sauce tomate <sup>101</sup>	Colin grillé sauce aneth <sup>4 - 7</sup>	Poulet aux olives <sup>101</sup>	Boeuf au curry <sup>101 - 7</sup>	Ragoût de porc sauce brune <sup>101</sup>
-	Riz basmati	Pommes de terre vapeur	Boulgour <sup>101</sup>	Let'z Nuddel <sup>101</sup>
Fromage râpé <sup>7</sup>	-	-	-	-
Haricot vert	Petits pois et carottes	Salade verte et vinaigrette <sup>10 - 12</sup>	Chou romanesco	Poêlée de légumes
***	***	***	***	***
Plateau de fruits	Plateau de fruits	Galette des rois <sup>101 - 3 - 7 - 801</sup>	Plateau de fruits	Plateau de fruits
Alternative végétarienne du menu du jour				
-	-	Tofu aux poivrons <sup>6</sup>	Curry de légumes aux pois chiches	Ragoût de soja <sup>101 - 103 - 6</sup>
-	-	-	-	-
Collation				
Céréales	Tartine au fromage <sup>1 - 7</sup>	Fromage blanc aux fruits <sup>7</sup>	Pavé céréales à la confiture de fraise <sup>101 - 102 - 7</sup>	Galette de riz au chocolat <sup>7</sup>
Lait <sup>7</sup>	-	-	-	-
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits



= Choix des enfants

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes

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 3 - Maison Relais Bascharage & Clemency

Dussmann

Lundi 12/01	Mardi 13/01	Mercredi 14/01	Jeudi 15/01	Vendredi 16/01
Crème de tomate <sup>7</sup>	Coleslaw <sup>3 - 10 - 12</sup>	Velouté de légumes <sup>7</sup>	Soupe de potimarron	Nem de légumes <sup>101 - 6 - 11</sup>
Menu du jour				
Bouchée à la reine <sup>101 - 3 - 7</sup>	Lasagne aux protéines de soja <sup>101 - 103 - 3 - 6 - 7</sup>	Boulette de boeuf à la sauce brune <sup>101 - 103 - 3 - 6 - 7</sup>	Omelette <sup>3</sup>	Hoki sauce aux agrumes <sup>4 - 7</sup>
Riz	-	Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup>	Gratin dauphinois <sup>7</sup>	Blé <sup>101</sup>
-	-	-	-	-
Petits pois	Poêlée de poivrons	Salade verte et vinaigrette <sup>10 - 12</sup>	Haricot vert	Brocoli
***	***	***	***	***
Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Crème dessert vanille <sup>3 - 7</sup>
Alternative végétarienne du menu du jour				
Bouchée au quorn <sup>101 - 3 - 7</sup>	-	Boulettes de flageolets sauce brune <sup>101 - 103 - 3 - 6 - 7</sup>	-	-
-	-	-	-	-
Collation				
Céréales	Baguette à la pâte à tartiner Spéculoos® <sup>101 - 103 - 6 - 7</sup>	Brioche <sup>101 - 3 - 7</sup>	Tartine au jambon de dinde <sup>1 - 7</sup>	Yaourt à la mangue <sup>7</sup>
Lait <sup>7</sup>	-	Lait chocolaté <sup>7</sup>	-	-
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

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