



Semaine 47 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 17/11

Bouillon de légumes 9

Mardi 18/11

Soupe de potimarron

Mercredi 19/11

Salade de carottes 12

Jeudi 20/11

Crème de tomate 7

Vendredi 21/11

Salade verte, dés de fromage et croûtons
1 - 7 - 10 - 12

Menu du jour

Spaghetti sauce bolognaise aux protéines de soja
101 - 103 - 6

Fromage râpé 7

Salade composée 10 - 12

Plateau de fruits

Pizza Margherita 101 - 7

Salade verte et vinaigrette 10 - 12

Plateau de fruits

Poulet aux olives 101

Blé 101

Fricassée de légumes

Plateau de fruits

Ragoût de porc 101

Riz basmati

Epinards à la crème 7

Plateau de fruits

Colin grillé sauce aux agrumes 4 - 7

Pommes de terre vapeur

Brocoli

Cookies 101 - 3 - 7

Alternative végétarienne du menu du jour

Tofu aux olives 101 - 6

Ragoût de pois chiches 101

Collation

Muesli 101 - 103 - 104 - 6 - 7

Lait 7

Corbeille de fruits

Tartine au fromage 1 - 7

Corbeille de fruits

Galette de riz au chocolat 7

Corbeille de fruits

Pavé céréales au miel 101 - 102 - 7

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

Velouté dubarry (Chou-fleur) 7

Mardi 25/11

Salade de chou blanc au sésame 11 - 12

Mercredi 26/11

Bouillon de légumes et petites pâtes 101 🐾

Jeudi 27/11

Salade de betterave 10 - 12

Vendredi 28/11

Soupe de légumes 9

Menu du jour

Poulet grillé 101 - 7

Semoule 101

Haricot vert

Plateau de fruits

Omelette au fromage 3 - 7

Farfalle, sauce tomate 101

Brocoli

Plateau de fruits

Hoki au lait de coco 4

Pommes de terre sautées

Carottes fondantes

Plateau de fruits

Ragoût de boeuf 101

Duo de riz 🐾

Cassolette de légumes

Crème dessert chocolat 3 - 7

Gnocchi sauce aurore sans lactose 101 - 701



Fromage râpé 7

Salade verte et vinaigrette 10 - 12

Plateau de fruits

Alternative végétarienne du menu du jour

Halloumi grillé 7

-

-

Ragoût de quorn marengo 3 - 702

-

-

Collation

Céréales

Lait 7

Corbeille de fruits

Tartine à la tapenade d'olives noires 1

Corbeille de fruits

Brioche 101 - 3 - 7 🐾

Corbeille de fruits

Petit pain à la pâte à tartiner chocolat

101 - 103

Corbeille de fruits

Yaourt à la cerise 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 49 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 01/12

Salade de concombre 12

Mardi 02/12

Soupe de brocoli

Mercredi 03/12

Crème de potiron 7

Jeudi 04/12

Céleri rémoulade 3 - 9 - 10 - 12

Vendredi 05/12

St Nicolas

Salade verte et vinaigrette 10 - 12

Menu du jour

Filet de quorn sauce brune 101

Let'z Nuddel 101

Maïs poêlé

Plateau de fruits

Blanquette de veau 101 - 7

Pommes de terre vapeur

Carottes braisées

Plateau de fruits

Chili con carne aux haricots rouges et 101 mais

Riz

Salade verte et vinaigrette 10 - 12

Plateau de fruits

Poisson pané et quartier de citron 101 - 4 - 7

Boulgour à la tomate 101

Chou romanesco

Plateau de fruits

Kebab oriental 6 - 7

Pain pita 101

Salade, tomate, concombre

Crème amarena new 6 - 7

Alternative végétarienne du menu du jour

Blanquette de tofu 6 - 7

Chili sin carne aux haricots rouges et maïs 101

Chawarma de falafels et sauce fromage blanc

101 - 103 - 3 - 6 - 7

Collation

Céréales

Lait 7

Corbeille de fruits

Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 1 - 101 - 6 - 7

Corbeille de fruits

Cake au chocolat 101 - 3 - 6 - 7

Corbeille de fruits

Petit pain au fromage frais 101 - 103 - 7 - 9

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
péche 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

Macédoine de légumes 3 - 10 - 12

Mardi 09/12

Soupe de carottes

Mercredi 10/12

Velouté de légumes 7

Jeudi 11/12

Bouillon de légumes et petites pâtes 101

Vendredi 12/12

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

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
péche 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

Velouté de céleri 7 - 9

Mardi 16/12

Salade composée 10 - 12

Mercredi 17/12

Feuilleté au fromage 101 - 3 - 7

Jeudi 18/12

Soupe de légumes 9

Vendredi 19/12

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 marrows 7

Gromperekichelcher 101 - 3 - 7 - 9 - 12



Haricot vert

Bûche de Noël au chocolat 101 - 3 - 6 - 7

Boulette de pois chiches sauce tomate



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



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
2 Crustacés

3 Oeufs
4 Poissons

5 Arachides
6 Soja

7 Lait et lactose
8 Fruits à coque

9 Céleri
10 Moutarde

11 Graines de sésame
12 Anhydride sulfureux

13 Lupin
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

Soupe de légumes 9

Mardi 06/01

Velouté de brocoli 7

Mercredi 07/01

Salade de carottes 12

Jeudi 08/01

Macédoine de légumes 3 - 10 - 12

Vendredi 09/01

Bouillon de légumes 9

Menu du jour

Gnocchi sauce tomate 101

-

Fromage râpé 7

Haricot vert

Plateau de fruits

Colin grillé sauce aneth 4 - 7

Riz basmati

Petits pois et carottes

Plateau de fruits

Poulet aux olives 101

Pommes de terre vapeur

Salade verte et vinaigrette 10 - 12

Galette des rois 101 - 3 - 7 - 801

Boeuf au curry 101 - 7

Boulgour 101

Chou romanesco

Plateau de fruits

Ragoût de porc sauce brune 101

Let'z Nuddel 101

Poêlée de légumes

Plateau de fruits

Alternative végétarienne du menu du jour

-

-

Tofu aux poivrons 6

-

Curry de légumes aux pois chiches

-

Ragoût de soja 101 - 103 - 6

-

Collation

Céréales

Lait 7

Corbeille de fruits

Tartine au fromage 1 - 7

Corbeille de fruits

Fromage blanc aux fruits 7

Corbeille de fruits

Pavé céréales à la confiture de fraise 101 - 102 - 7

Corbeille de fruits

Galette de riz au chocolat 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 3 - Maison Relais Bascharage & Clemency

Dussmann

Lundi 12/01

Crème de tomate 7

Mardi 13/01

Coleslaw 3 - 10 - 12

Mercredi 14/01

Velouté de légumes 7

Jeudi 15/01

Soupe de potimarron

Vendredi 16/01

Nem de légumes 101 - 6 - 11

Menu du jour

Bouchée à la reine 101 - 3 - 7

Riz

Petits pois

Plateau de fruits

Lasagne aux protéines de soja

101 - 103 - 3 - 6 - 7



Poêlée de poivrons

Plateau de fruits

Boulette de boeuf à la sauce brune

101 - 103 - 3 - 6 - 7



Dinkelnuedeln

105 - 3



Salade verte et vinaigrette

10 - 12

Plateau de fruits

Omelette 3

Gratin dauphinois

7

Haricot vert

Plateau de fruits

Hoki sauce aux agrumes

4 - 7

Blé

101

Brocoli

Crème dessert vanille

3 - 7

Alternative végétarienne du menu du jour

Bouchée au quorn 101 - 3 - 7



Boulettes de flageolets sauce brune

101 - 103 - 3 - 6 - 7



Collation

Céréales

Baguette à la pâte à tartiner Spéculoos®

101 - 103 - 6 - 7

Lait

7

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Brioche

101 - 3 - 7

Lait chocolaté

7

Corbeille de fruits

Tartine au jambon de dinde

1 - 7

Corbeille de fruits

Yaourt à la mangue

7

Corbeille de fruits

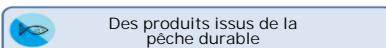
1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

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