







Semaine 4 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 19/01	Mardi 20/01	Mercredi 21/01	Jeudi 22/01	Vendredi 23/01
Velouté de pois cassés ⁷	Salade de betterave et feta ^{12 - 7}	Soupe de potimarron	Feuilleté au fromage ^{101 - 3 - 7}	Crème de tomate ⁷
Menu du jour				
Tortellini Ricotta - Epinards sauce tomate ^{101 - 3 - 7}  Parmesan ⁷ - Salade verte et vinaigrette ^{10 - 12} *** Plateau de fruits	Grillwurst et jus brun Gromperekichelcher ^{101 - 9 - 3 - 12 - 7} - Petits pois *** Plateau de fruits	Ragoût de veau aux oignons ¹⁰¹ Dinkelnudeln ^{105 - 3} - Carottes fondantes *** Roulé à la confiture de fraise ^{101 - 3 - 7}	Riz Scampis aux petits légumes ^{2 - 9} - Poêlée de légumes *** Plateau de fruits	Poulet sauce champignons ^{101 - 7} Pommes de terre vapeur - Chou romanesco *** Plateau de fruits
Alternative végétarienne du menu du jour				
- -	Wiener de tofu ^{101 - 104 - 6}  -	Halloumi grillé au paprika ⁷  -	- -	Escalope de tofu sauce brune aux champignons ^{101 - 6 - 7}  -
Collation				
Céréales Lait ⁷ *** Corbeille de fruits	Petit pain au fromage ^{101 - 103 - 7} - *** Corbeille de fruits	Dip's de légumes & fromage blanc ⁷ - *** Corbeille de fruits	Tartine à la confiture d'abricot ^{1 - 7} - *** Corbeille de fruits	Compote de pommes Petit beurre ^{101 - 6 - 3 - 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 5 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 26/01	Mardi 27/01	Mercredi 28/01	Jeudi 29/01	Vendredi 30/01
Potage de légumes	Potage de brocoli	Céleri rémoulade 9 - 10 - 3 - 12	Soupe à l'oignon (mixée)	Menu des enfants C3 Bascharage Bouillon de légumes et petites pâtes 101
Menu du jour				
Colin grillé sauce à la carotte 4 - 7	Pizza Margherita 101 - 7	Poulet aux olives 101	Omelette 3	Nuggets de poulet 101 - 6 - 103 - 3 - 7
Boulgour 101	-	Semoule 101	Pommes de terre vapeur	Frites, mayonnaise, ketchup et barbecue 10 - 6 - 3
-	-	-	-	-
Haricot vert ***	Salade verte et vinaigrette 10 - 12 ***	Chou-fleur ***	Ratatouille ***	Salade de carottes râpées 12 ***
Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Glace vanille et fraise 7
Alternative végétarienne du menu du jour				
-	-	Tofu à la moutarde à l'ancienne 101 - 10 - 6 - 7	-	Nuggets de tofu 101 - 6 - 103 - 3 - 7
-	-	-	-	-
Collation				
Fromage blanc au coulis de fruit de la passion 7	Petit pain à la pâte à tartiner chocolat 101 - 103	Quatre-quart 101 - 3 - 7	Pavé céréales à la tomatade 101 - 102	Muesli 101 - 104 - 6 - 103 - 7
-	-	-	-	Lait 7
***	***	***	***	***
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 6 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 02/02 Chandeleur	Mardi 03/02	Mercredi 04/02	Jeudi 05/02	Vendredi 06/02
Crème dubarry (Chou-fleur) ⁷	Salade de chou blanc au sésame ^{11 - 12}	Potage de légumes	Bouillon de légumes ⁹	Salade verte, maïs et olives ^{10 - 12}
Menu du jour				
Hoki sauce aneth ^{4 - 7}	Chili sin carne aux haricots rouges et maïs ¹⁰¹	Schnitzel de poulet ^{101 - 3 - 7}	Gnocchi sorrentina ^{101 - 7}	Boeuf au curry ^{101 - 7}
Let'z Nuddel ¹⁰¹	Riz	Pommes de terre rôties		Boulgour ¹⁰¹
-	-	-		-
Haricots beurre ***	Carottes braisées ***	Champignons grillés ***	Salade verte et vinaigrette ^{10 - 12} ***	Epinards à la crème ⁷ ***
Crêpes ^{101 - 3 - 7}	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits
Alternative végétarienne du menu du jour				
-	-	Ragoût de pois chiches ¹⁰¹	-	Curry de légumes aux pois chiches
-	-	-	-	-
Collation				
Céréales ^{101 - 103 - 102}	Tartine au jambon de dinde ^{6 - 1 - 7}	Cookies ^{101 - 3 - 7}	Petit pain à la confiture de fraise ^{101 - 103 - 7}	Yaourt à la vanille ⁷
Lait ⁷	-	-	-	-
***	***	***	***	***
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 7 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 09/02	Mardi 10/02	Mercredi 11/02	Jeudi 12/02	Vendredi 13/02
Soupe de potimarron	Salade de carottes râpées ¹²	Salade composée ^{10 - 12}	Soupe de tomates	Salade de concombre ¹²
Menu du jour				
Kniddelen sauce crème ^{101 - 3 - 7}  Fromage râpé ⁷ - Salade verte et vinaigrette ^{10 - 12} *** Plateau de fruits	Cabillaud sauce au lait de coco ⁴  Riz - Haricot vert *** Plateau de fruits	Cuisse de poulet grillé sauce barbecue ⁶ Quinoa - Brocoli *** Plateau de fruits	Quiche aux poireaux ^{101 - 3 - 7}  - - Salade verte et vinaigrette ^{10 - 12} *** Smoothie	Hot dog ^{101 - 3 - 7}  Pommes de terre au four Ketchup & Mayonnaise ^{10 - 3} Salade, tomate, cornichons ¹⁰ *** Plateau de fruits
Alternative végétarienne du menu du jour				
- -	- -	Halloumi grillé ⁷  -	- -	Wiener de tofu ^{101 - 104 - 6} 
Collation				
Galette de riz au chocolat ⁷ - *** Corbeille de fruits	Baguette à la pâte à tartiner Spéculoos® ^{101 - 6 - 103 - 7} - *** Corbeille de fruits	Brioche aux pépites de chocolat ^{101 - 6 - 3 - 7} - *** Corbeille de fruits	Tartine au fromage ^{1 - 7} - *** Corbeille de fruits	Muesli ^{101 - 104 - 6 - 103 - 7} 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 8 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 16/02	Mardi 17/02	Mercredi 18/02	Jeudi 19/02	Vendredi 20/02
Soupe de légumes ⁹	Crème de poireaux ⁷	Salade mexicaine ¹²	Potage de légumes	Bouillon de légumes ⁹
Menu du jour				
Chawarma de falafels et sauce fromage blanc ^{101 - 6 - 103 - 3 - 7}  Pain pita ¹⁰¹ - Salade, tomate, oignon *** Plateau de fruits	Carbonade flammande ^{101 - 10} Purée de pommes de terre ⁷ - Chou rouge ¹² *** Plateau de fruits	Poulet tex mex  Riz - Poêlée de légumes *** Donut au sucre ^{101 - 7}	Hoki sauce curcuma ^{4 - 7}  Duo de boulgour et quinoa ¹⁰¹ - Brocoli *** Plateau de fruits	Lasagne bolognaise ^{101 - 3 - 7}  - - Salade verte et vinaigrette ^{10 - 12} *** Plateau de fruits
Alternative végétarienne du menu du jour				
- -	Ragoût de soja ^{101 - 6 - 103}  -	Galette de pois chiches et épices façon provençale ^{101 - 3}  -	- -	Lasagne aux protéines de soja ^{101 - 6 - 103 - 3 - 7}  -
Collation				
Yaourt stracciatella ^{6 - 7} - *** Corbeille de fruits	Tartine au salami de dinde ^{1 - 7}  - *** Corbeille de fruits	Céréales Lait ⁷ *** Corbeille de fruits	Petit pain à la confiture d'abricot ^{101 - 103 - 7} - *** Corbeille de fruits	Fromage blanc au coulis de fraise 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 9 - Maison Relais Bascharage & Clemency

**Dussmann**

Lundi 23/02	Mardi 24/02	Mercredi 25/02	Jeudi 26/02	Vendredi 27/02
Salade de chou blanc au sésame ^{11 - 12}	Crème de carottes ⁷	Bouillon de légumes et petites pâtes ¹⁰¹	Salade de betteraves ^{10 - 12}	Potage de brocoli
Menu du jour				
Boulette de boeuf à la sauce brune ^{101 - 6 - 103 - 3 - 7} Let'z Nuddel ¹⁰¹ - Poêlée de légumes *** Gaufre ^{101 - 3 - 7}	Pizza au thon ^{101 - 4 - 7} Pizza Margherita ^{101 - 7} - Salade verte et vinaigrette ^{10 - 12} *** Plateau de fruits	Bouchée à la reine ^{101 - 3 - 7} Riz basmati - Petits pois et carottes *** Plateau de fruits	Omelette au fromage ^{3 - 7} Semoule ¹⁰¹ - Poêlée de poivrons *** Plateau de fruits	Ragoût de porc ¹⁰¹ Dinkelnudeln ^{105 - 3} Epi de maïs ⁷ *** Plateau de fruits
Alternative végétarienne du menu du jour				
Boulette de pois chiches sauce crème ^{101 - 6 - 103 - 3 - 7} - - -	Pizza Margherita ^{101 - 7} - - -	Bouchée aux champignons ^{101 - 3 - 7} - - -	- - - -	Goulasch de haricots rouges ¹⁰¹ - - -
Collation				
Muesli ^{101 - 104 - 6 - 103 - 7} Lait ⁷ *** Corbeille de fruits	Baguette au sirop de Liège ^{101 - 103 - 7} - *** Corbeille de fruits	Compote de fruits Petit beurre ^{101 - 6 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Tartine au fromage frais ^{9 - 1 - 7} Jus de pommes *** Corbeille de fruits	Yaourt Poire - Banane 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 10 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 02/03	Mardi 03/03	Mercredi 04/03	Jeudi 05/03	Vendredi 06/03
Crème de potiron ⁷	Potage de légumes	Salade verte, dés de fromage et croûtons ^{10 - 1 - 12 - 7}	Salade grecque ⁷	Soupe de carottes
Menu du jour				
Blanquette de veau ^{101 - 7} Riz - Carottes braisées *** Plateau de fruits	Gnocchi sauce fromage ^{101 - 7} - - Salade verte et vinaigrette ^{10 - 12} *** Plateau de fruits	Côte de porc Pommes de terre wedges - Petits pois *** Plateau de fruits	Poisson pané sauce tartare ^{101 - 10 - 3 - 12 - 4 - 7} Boulgour ¹⁰¹ - Brocoli *** Plateau de fruits	Quorn au curry et au miel ^{101 - 3} Let'z Nuddel ¹⁰¹ - Poêlée de légumes *** Dame blanche ^{6 - 7}
Alternative végétarienne du menu du jour				
Blanquette de haricots blancs ^{101 - 7} -	- -	Escalope de tofu mariné ⁶ -	- -	- -
Collation				
Céréales Lait ⁷ *** Corbeille de fruits	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® ^{101 - 6 - 1 - 7} - *** Corbeille de fruits	Biscuits sablés ^{101 - 3 - 7} Thé à la menthe *** Corbeille de fruits	Tartine au jambon de dinde ^{6 - 1 - 7} - *** Corbeille de fruits	Yaourt à la mangue 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 11 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 09/03	Mardi 10/03	Mercredi 11/03	Jeudi 12/03	Vendredi 13/03
Soupe de poireaux	Salade de maïs ¹²	Soupe de légumes ⁹	Salade de tomates ^{10 - 12}	Toast au chèvre ^{101 - 103 - 7}
Menu du jour				
Pilon de poulet grillé	Saumon grillé ⁴	Tortellini Ricotta - Epinards sauce napolitaine ^{101 - 3 - 7}	Hachis parmentier ⁷	Omelette ³
Pommes de terre au four	Riz complet	Fromage râpé ⁷	-	Dinkelnudeln ^{105 - 3}
-	-	-	-	-
Chou-fleur	Epinards à la crème ⁷	Crudités et vinaigrette ^{10 - 12}	Petits pois	Poêlée de légumes
***	***	***	***	***
Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Milkshake aux Spéculoos® ^{101 - 7}
Alternative végétarienne du menu du jour				
Halloumi à l'estragon ⁷	-	-	Parmentier de lentilles corail ⁷	-
-	-	-	-	-
Collation				
Fromage blanc aux fruits ⁷	Petit pain à la tapenade d'olives noires ^{101 - 103}	Crème dessert chocolat ^{3 - 7}	Tartine à la confiture de fraise ^{1 - 7}	Céréales ^{101 - 103 - 102}
-	-	-	-	Lait ⁷
***	***	***	***	***
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