



Semaine 4 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 19/01

Velouté de pois cassés 7

Mardi 20/01

Salade de betterave et feta 12 - 7

Mercredi 21/01

Soupe de potimarron

Jeudi 22/01

Feuilleté au fromage 101 - 3 - 7

Vendredi 23/01

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

Dinkelnuddeln 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

Potage de légumes

Mardi 27/01

Potage de brocoli

Mercredi 28/01

Céleri rémoulade 9 - 10 - 3 - 12

Jeudi 29/01

Soupe à l'oignon (mixée)

Vendredi 30/01

Menu des enfants C3 Bascharage

Bouillon de légumes et petites pâtes 101

Menu du jour

Colin grillé sauce à la carotte 4 - 7

Boulgour 101

Haricot vert

Plateau de fruits

Pizza Margherita 101 - 7

Salade verte et vinaigrette 10 - 12

Plateau de fruits

Poulet aux olives 101

Semoule 101

Chou-fleur

Plateau de fruits

Omelette 3

Pommes de terre vapeur

Ratatouille

Plateau de fruits

Nuggets de poulet 101 - 6 - 103 - 3 - 7

Frites, mayonnaise, ketchup et barbecue
10 - 6 - 3

Salade de carottes râpées 12

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

Corbeille de fruits

Petit pain à la pâte à tartiner chocolat 101 - 103

Corbeille de fruits

Quatre-quart 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits

Pavé céréales à la tomatade 101 - 102

Corbeille de fruits

Muesli 101 - 104 - 6 - 103 - 7

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 6 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 02/02

Chandeleur

Crème dubarry (Chou-fleur) 7

Mardi 03/02

Salade de chou blanc au sésame 11 - 12

Mercredi 04/02

Potage de légumes

Jeudi 05/02

Bouillon de légumes 9

Vendredi 06/02

Salade verte, maïs et olives 10 - 12

Menu du jour

Hoki sauce aneth 4 - 7

Let'z Nuddel 101

Haricots beurre ***

Crêpes 101 - 3 - 7

Chili sin carne aux haricots rouges et maïs 101

Riz

Carottes braisées ***

Plateau de fruits

Schnitzel de poulet 101 - 3 - 7

Pommes de terre rôties

Champignons grillés ***

Plateau de fruits

Gnocchi sorrentina 101 - 7

Salade verte et vinaigrette 10 - 12 ***

Plateau de fruits

Boeuf au curry 101 - 7

Boulgour 101

Epinards à la crème ***

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

Lait 7

Corbeille de fruits

Tartine au jambon de dinde 6 - 1 - 7

Corbeille de fruits

Cookies 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits

Petit pain à la confiture de fraise 101 - 103 - 7

Corbeille de fruits

Yaourt à la vanille 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 7 - Maison Relais Bascharage & Clemency



Dussmann

Lundi 09/02

Soupe de potimarron

Mardi 10/02

Salade de carottes râpées 12

Mercredi 11/02

Salade composée 10 - 12

Jeudi 12/02

Soupe de tomates

Vendredi 13/02

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

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

Soupe de légumes **9**

Mardi 17/02

Crème de poireaux **7**

Mercredi 18/02

Salade mexicaine **12**

Jeudi 19/02

Potage de légumes

Vendredi 20/02

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 flamande **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

Salade de chou blanc au sésame 11 - 12

Mardi 24/02

Crème de carottes 7

Mercredi 25/02

Bouillon de légumes et petites pâtes 101

Jeudi 26/02

Salade de betteraves 10 - 12

Vendredi 27/02

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

Dinkelnuddeln 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

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
péche 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

Crème de potiron 7

Mardi 03/03

Potage de légumes

Mercredi 04/03

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

Jeudi 05/03

Salade grecque 7

Vendredi 06/03

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
péche 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

Soupe de poireaux

Mardi 10/03

Salade de maïs 12

Mercredi 11/03

Soupe de légumes 9

Jeudi 12/03

Salade de tomates 10 - 12

Vendredi 13/03

Toast au chèvre 101 - 103 - 7

Menu du jour

Pilon de poulet grillé

Pommes de terre au four

Chou-fleur

Plateau de fruits

Saumon grillé 4

Riz complet

Epinards à la crème 7

Plateau de fruits

Tortellini Ricotta - Epinards sauce napolitaine 101 - 3 - 7

Fromage râpé 7

Crudités et vinaigrette 10 - 12

Plateau de fruits

Hachis parmentier 7

Petits pois

Plateau de fruits

Omelette 3

Dinkelnuedeln 105 - 3

Poêlée de légumes

Milkshake aux Spéculoos® 101 - 7

Alternative végétarienne du menu du jour

Halloumi à l'estragon 7

-

-

-

Corbeille de fruits

Parmentier de lentilles corail 7

-

-

-

Corbeille de fruits

Collation

Fromage blanc aux fruits 7

-

Corbeille de fruits

Petit pain à la tapenade d'olives noires 101 - 103

-

Corbeille de fruits

Crème dessert chocolat 3 - 7

-

Corbeille de fruits

Tartine à la confiture de fraise 1 - 7

-

Corbeille de fruits

Céréales 101 - 103 - 102

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