

Semaine 44 - Maison Relais Bascharage & Clemency

Dussmann

Lundi 26/10	Mardi 27/10	Mercredi 28/10	Jeudi 29/10	Vendredi 30/10 MENU D'HALLOWEEN
Salade de chou et carottes ¹²	Salade de betteraves ^{10 - 12}	Bouillon de légumes ^{6 - 9}	Salade de tomates ^{10 - 12}	Soupe de potimarron
Plat du jour				
Filet de colin pané sauce tartare ^{101 - 3 - 4 - 7 - 10 - 12}  Pommes de terre vapeur Carottes	Boulette de pois chiches sauce tomate ^{101 - 103 - 3 - 6 - 7}  Riz Petits pois	Escalope de poulet sauce crème - ⁷ champignons Spätzle ^{101 - 3} Chou rouge ¹²	Omelette au fromage ^{3 - 7}  Pommes de terre sautées Poêlée de légumes	Black ppaghetti et boulette de lave ¹⁰¹ Salade verte et vinaigrette ^{10 - 12}
Alternative végétarienne				
		Filet de quorn sauce crème champignons ^{3 - 7} Spätzle ^{101 - 3} Chou rouge ¹²		Black spaghetti et boulette de lave végété ^{101 - 3} Salade verte et vinaigrette ^{10 - 12}
Dessert				
Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Crème dessert chocolat ^{3 - 7}	Plateau de fruits
Collation				
Corbeille de fruits Céréales Lait ⁷	Corbeille de fruits Petit pain à la pâte à tartiner Spéculoos® ^{101 - 103 - 6 - 7}	Corbeille de fruits Gaufre ^{101 - 3 - 6}	Corbeille de fruits Tartine au salami de dinde ^{1 - 7}	Corbeille de fruits Fromage blanc à la myrtille ⁷

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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens

Semaine 45 - Maison Relais Bascharage & Clemency

Dussmann

Lundi 02/11	Mardi 03/11	Mercredi 04/11	Jeudi 05/11	Vendredi 06/11
Céleri rémoulade 3 - 9 - 10 - 12	Soupe de tomates et vermicelles 101	Salade de carottes 12	Salade composée 10 - 12	Potage de brocoli
Plat du jour				
Ragoût de veau aux oignons 101	Hoki sauce au lait de coco et aux épices 4	Dahl de lentilles	Gyros de poulet 7	Tortellini au fromage sauce milanaise 101 - 3 - 7
Polenta	Pommes de terre vapeur	Riz	Pommes de terre wedges & petit pain 101 - 103	Salade verte et vinaigrette 10 - 12
Epinards à la crème 7	Jardinière de légumes	Brocoli	Salade, tomate, concombre	
Alternative végétarienne				
Ragoût de lentilles aux oignons et lait de coco 101			Gyros de halloumi 7	
Polenta			Pommes de terre wedges & petit pain 101 - 103	
Epinards à la crème 7			Salade, tomate, concombre	
Dessert				
Entremet framboise 101 - 3 - 7	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits
Collation				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Dip's de légumes	Tartine au miel 1 - 7	Céréales	Baguette à la tapenade d'olives vertes 101 - 103	Cake au potiron 101 - 3 - 7
Sauce fromage blanc 7	Jus de pommes	Lait 7		

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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens

Semaine 46 - Maison Relais Bascharage & Clemency

Dussmann

Lundi 09/11	Mardi 10/11	Mercredi 11/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11
Terrine au trois légumes ^{1 - 3 - 6 - 7}	Bouillon de légumes et petites pâtes ^{101 - 6 - 9}	Salade grecque ⁷	Potage Dubarry (Chou-fleur)	Menu des enfants C34 Clémency
Plat du jour				
Gnocchi sauce napolitaine ¹⁰¹  Fromage râpé ⁷ Salade verte et vinaigrette ^{10 - 12}	Emincé de boeuf aux 4 épices ¹⁰¹ Semoule ¹⁰¹ Poêlée de légumes	Saumon grillé ⁴  Let'z Nuddel ¹⁰¹ Ratatouille	Pilon de poulet grillé sauce barbecue ⁶ Riz aux oignons frits ⁷ Petits pois et carottes	
Alternative végétarienne				
	Ragoût de pois chiches ¹⁰¹ Semoule ¹⁰¹ Poêlée de légumes		Halloumi grillé ⁷ Riz aux oignons frits ⁷ Petits pois et carottes	
Dessert				
Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	
Collation				
Corbeille de fruits Crêpes ^{101 - 3 - 7}	Corbeille de fruits Baguette céréales à la pâte à tartiner chocolat ^{101 - 102 - 103 - 11}	Corbeille de fruits Yaourt à la fraise ⁷	Corbeille de fruits Tartine au jambon de dinde ^{1 - 6 - 7}	Corbeille de fruits Céréales ^{101 - 102 - 103} Lait ⁷

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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens

Semaine 47 - Maison Relais Bascharage & Clemency

Dussmann

Lundi 16/11	Mardi 17/11	Mercredi 18/11 MENU SENEGALAIS	Jeudi 19/11	Vendredi 20/11 MENU MEXICAIN
Salade de betterave et maïs ¹²	Toast au chèvre ^{101 - 103 - 7}	Potage sénégalais ⁹	Soupe de potimarron	Soupe mexicaine
Plat du jour				
Farfalle, sauce tomate ¹⁰¹  Parmesan ⁷ Petits pois	Cabillaud sauce citron ^{4 - 7}  Semoule ¹⁰¹ Chou romanesco	Yassa de boeuf ^{101 - 10} Riz sauvage Carottes	Quiche au kiri ^{101 - 3 - 7}  Salade verte et vinaigrette ^{10 - 12}	Poulet tex mex marinade texane ¹⁰ Wraps ¹⁰¹ Poêlée de poivrons
Alternative végétarienne				
		Yassa de pois chiche ^{101 - 10} Riz sauvage Carottes		Fajitas au paneer et légumes ^{101 - 7}
Dessert				
Plateau de fruits	Tarte aux pommes ^{101 - 3 - 7}	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits
Collation				
Corbeille de fruits Muesli ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} Lait ⁷	Corbeille de fruits Tartine à la tomatade ¹	Corbeille de fruits Cookies aux fruits sec ^{101 - 3 - 7 - 12}	Corbeille de fruits Baguette à la confiture d'abricot ^{101 - 103 - 7}	Corbeille de fruits Petit beurre ^{101 - 3 - 6 - 7} Compote 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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens

Semaine 48 - Maison Relais Bascharage & Clemency

Dussmann

Lundi 23/11	Mardi 24/11	Mercredi 25/11	Jeudi 26/11	Vendredi 27/11
Soupe de brocoli	Oeuf mayonnaise 3 - 10	Salade de chou et carottes 12	Bouillon de légumes 6 - 9	Soupe de tomates
Plat du jour				
Raviolis de boeuf, sauce tomate et fromage rapé 101 - 3 - 7 - 9	Colin grillé sauce aneth 4 - 7 	Hamburger végétarien 101 - 103 - 11 	Mijoté de veau 101	Escalope de poulet marinée au thym et ci 101
Salade verte et vinaigrette 10 - 12	Duo de riz Patates douces rôties	Pommes de terre wedges Salade, tomate, cornichons 10	Boulgour 101 Chou de bruxelles	Let'z Nuddel 101 Sauté de chou vert frisé
Alternative végétarienne				
Raviolis ricotta-épinards sauce tomate et fromage rapé 101 - 3 - 7			Mijoté de légumes Boulgour 101 Chou de bruxelles	Halloumi grillé au paprika 7 Let'z Nuddel 101 Sauté de chou vert frisé
Salade verte et vinaigrette 10 - 12				
Dessert				
Plateau de fruits	Plateau de fruits	Smoothie	Plateau de fruits	Plateau de fruits
Collation				
Corbeille de fruits Fromage blanc à la cassonade 7	Corbeille de fruits Pavé céréales à la pâte à tartiner Spéculoos® 101 - 102 - 6 - 7	Corbeille de fruits Entremet coco-mangue aux graines de chia	Corbeille de fruits Tartine et plateau de fromages 1 - 7	Corbeille de fruits Galette de riz au chocolat 7 Jus de pommes

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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens

Semaine 49 - Maison Relais Bascharage & Clemency

Dussmann

Lundi 30/11	Mardi 01/12	Mercredi 02/12	Jeudi 03/12	Vendredi 04/12
Salade de carottes ¹²	Soupe de potimarron	Salade de tomates et mozzarella ^{7 - 10 - 12}	Salade composée ^{10 - 12}	Potage St Germain
Plat du jour				
Vol-au-vent ^{101 - 3 - 7} Frites Petits pois	Pizza Margherita ^{101 - 7}  Salade verte et vinaigrette ^{10 - 12}	Merguez Semoule ¹⁰¹ Légumes couscous ^{6 - 9}	Dinkelnudeln sauce napolitaine ^{105 - 3}  Fromage râpé ⁷ Salade verte et vinaigrette ^{10 - 12}	Hoki sauce aux agrumes ^{4 - 7} Pommes de terre vapeur Brocoli
Alternative végétarienne				
Vol-au-vent au quorn ^{101 - 3 - 7} Frites Petits pois		Wiener de tofu ^{101 - 6} Semoule ¹⁰¹ Légumes couscous ^{6 - 9}		
Dessert				
Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Donut ^{101 - 7}
Collation				
Corbeille de fruits Pain d'épices ^{101 - 7} Lait chocolaté ⁷	Corbeille de fruits Tartine au sirop de Liège ¹	Corbeille de fruits Yaourt Poire - Banane ⁷	Corbeille de fruits Sandwich dinde curry et crudités ^{101 - 103 - 3 - 10}	Corbeille de fruits Dip's de légumes Sauce fromage blanc ⁷

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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens

Semaine 50 - Maison Relais Bascharage & Clemency

Dussmann

Lundi 07/12 Dessert St Nicolas	Mardi 08/12	Mercredi 09/12	Jeudi 10/12	Vendredi 11/12
Salade de concombre ¹²	Potage de brocoli	Bouillon de légumes et petites pâtes ^{101 - 6 - 9}	Soupe de potimarron	Salade composée ^{10 - 12}
Plat du jour				
Poulet aux olives ¹⁰¹ Semoule ¹⁰¹ Carottes	Omelette au fromage ^{3 - 7}  Pommes de terre sautées Piperade	Boulette de boeuf à la sauce tomate ^{101 - 103 - 3 - 6 - 7} Let'z Nuddel ¹⁰¹ Chou rouge ¹²	Gratin de poisson ^{4 - 7}  Riz Brocoli	Echine de porc et son jus Gromperekichelcher ^{101 - 3 - 7 - 9 - 12} Champignons grillés
Alternative végétarienne				
Tofu aux olives ^{101 - 6} Semoule ¹⁰¹ Carottes		Boulettes végétariennes ^{101 - 103 - 6 - 7} Let'z Nuddel ¹⁰¹ Chou rouge ¹²		Filet de quorn sauce brune ^{101 - 3 - 6 - 9} Gromperekichelcher ^{101 - 3 - 7 - 9 - 12} Champignons grillés
Dessert				
Boxenmannchen ^{101 - 3 - 7}	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits
Collation				
Corbeille de fruits Fromage blanc à la myrtille ⁷	Corbeille de fruits Baguette céréales à la tapenade d'olives noires ^{101 - 102 - 103 - 11}	Corbeille de fruits Céréales ^{101 - 102 - 103} Lait ⁷	Corbeille de fruits Tartine à la pâte à tartiner chocolat ¹	Corbeille de fruits Muffin à la noix de coco ^{101 - 3 - 7}

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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens

Semaine 51 - Maison Relais Bascharage & Clemency

Dussmann

Lundi 14/12	Mardi 15/12	Mercredi 16/12 MENU DE NOEL	Jeudi 17/12	Vendredi 18/12
Salade de tomates ^{10 - 12}	Soupe à l'oignon (mixée)	Feuilleté au fromage ^{101 - 3 - 7}	Potage de légumes	Salade de chou blanc au sésame ^{11 - 12}
Plat du jour				
Kniddelen sauce crème ^{101 - 3 - 7} 	Saumon grillé sauce au citron ^{4 - 7} 	Suprême de poulet sauce aux marrons ⁷	Blanquette de veau ^{101 - 7}	Tortellini Ricotta - Epinards sauce napolitaine ^{101 - 3 - 7} 
Compote de pommes Salade verte et vinaigrette ^{10 - 12}	Pommes de terre vapeur Haricot vert	Pommes Duchesse Poêlée de légumes	Riz Petits pois et carottes	Salade verte et vinaigrette ^{10 - 12}
Alternative végétarienne				
		Filet de quorn sauce aux marrons ^{101 - 7} Pommes Duchesse Poêlée de légumes	Blanquette de haricots blancs ^{101 - 7} Riz Petits pois et carottes	
Dessert				
Plateau de fruits	Plateau de fruits	Bûche de Noël au chocolat ^{101 - 3 - 6 - 7}	Plateau de fruits	Plateau de fruits
Collation				
Corbeille de fruits Céréales Lait ⁷	Corbeille de fruits Tartine au fromage frais ^{1 - 7 - 9}	Corbeille de fruits Petit beurre ^{101 - 3 - 6 - 7} Compote de pommes	Corbeille de fruits Baguette, beurre et confiture de fraise ^{101 - 103 - 7}	Corbeille de fruits Yaourt stracciatella ^{6 - 7}

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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens