



Menu de la semaine 38

Maison Relais de Biver



LUNDI 14 septembre 2020	MARDI 15 septembre 2020	MERCREDI 16 septembre 2020	JEUDI 17 septembre 2020	VENDREDI 18 septembre 2020
<p>Potage de légumes 1(blé)-7</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Gnocchi sauce Napolitaine</p> <p>Fromage râpé 1(blé)-3-7</p> <p>Brocolis bio. ***</p> <p>Duo de kiwi bio.</p>	<p>Céleri rémoulade bio. 3-7-9-10-12</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Emincé de veau 1(blé)-7</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Ratatouille bio. ***</p> <p>Yaourt aux fraises 7</p>	<p>Crème de carottes et croûtons bio. 1(blé)-7</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Pizza Reine (jambon - fromage)</p> <p>Buffet de crudités et vinaigrette bio. 9 + vinaigrette: 3-7-10-12 ***</p> <p>Melon bio.</p>	<p>Houmous de pois chiches et toast 1(blé)-11</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Roulade de dinde 1(blé)-7</p> <p>Pommes de terre sautées 7-12</p> <p>Haricots verts bio. 7 ***</p> <p>Gâteau au chocolat 1(blé)-3-6-7</p>	<p>Salade de fenouil et radis bio.</p> <p>Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p>Filet de colin sauce aux crevettes 1(blé)-2-4-7</p> <p>Penne rigate 1(blé)</p> <p>Fondue de poireaux bio. 7 ***</p> <p>Salade de fruits frais bio.</p>

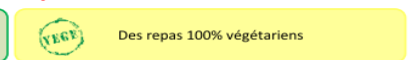
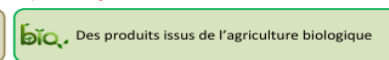
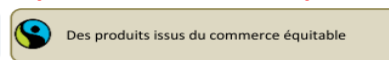
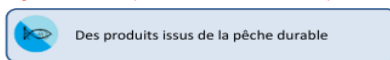
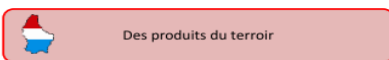
Corbeille de fruits

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	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 :





Menu de la semaine 39

Maison Relais de Biver



LUNDI 21 septembre 2020	MARDI 22 septembre 2020	MERCREDI 23 septembre 2020	JEUDI 24 septembre 2020	VENDREDI 25 septembre 2020
Bouillon de légumes ABC 1(blé) Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Toast au chèvre chaud et miel 1(blé)-7 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Soupe de courgettes 1(blé)-7 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Salade vosgienne 1(blé)-3-7 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Buschetta à la tomate 1(blé)-7 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***
Emincé de poulet au curry doux 1(blé)	Bœuf aux oignons	Lasagne végétarienne	Filet de cabillaud sauce aurore	Bouneschlupp mat Gromperekichelcher
Riz pilaf	Potatoes maison	Salade verte et vinaigrette vinaigrette: 3-7-10-12 ***	Tagliatelles	Salade verte et vinaigrette vinaigrette: 3-7-10-12 ***
Petits pois - Carottes	Chou-fleur	Raisin	Epinards à la crème	Fromage blanc aux fruits rouges
Milk-shake fraise	Brownies aux noix		Crêpes	
7	12	1(blé)-7	7	1(blé)-3-7
7	7	1(blé)-7	7	7
7	7	1(blé)-7	7	7

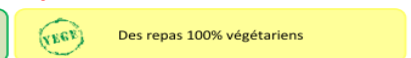
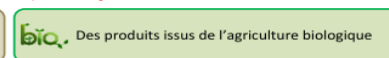
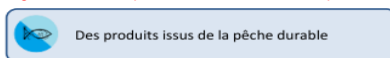
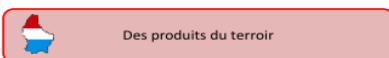
Corbeille de fruits

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 :



LUNDI 28 septembre 2020	MARDI 29 septembre 2020	MERCREDI 30 septembre 2020	JEUDI 1 octobre 2020	VENDREDI 2 octobre 2020
Taboulé à l'orientale 1(blé) Salad'bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Macédoine de légumes et jambon 3-10-12 Salad'bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Crème de céleri 1(blé)-7-9 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Œuf mimosa 3-10 Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***	Bouillon aux vermicelles 1(blé) Salad'Bar 1-2-3-4-7-8-9-10-11-12 ***
Wiener Schnitzel et citron 1(blé)-3-7	Bifana de dinde 10	Filet de colin Meunière citron 1(blé)-3-4-7	 Brochette de légumes	Rôti de bœuf et son jus 1(blé)
Pommes de terre vapeur 7-12	Polenta gratinée 7	Riz 7	Farfalle tricolore Sauce tomate	Pommes de terre rôties 12
Brocolis aux amandes 7 ***	Poêlée de légumes ***	Aubergines grillées ***	1(blé)-7 *** Crumble aux pommes	Champignons sautés 7 ***
Banane au chocolat 6	 Yaourt au coulis de fruits 7	Smoothie 7	1(blé)-7-8(amandes)	Prunes

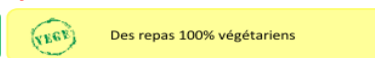
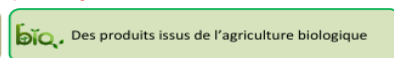
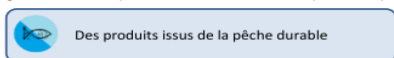
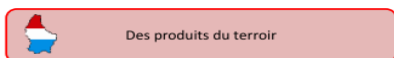
Corbeille de fruits

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 :



Menu de la semaine 41

Maison Relais de Biver



LUNDI 5 octobre 2020	MARDI 6 octobre 2020	MERCREDI 7 octobre 2020	JEUDI 8 octobre 2020	VENDREDI 9 octobre 2020
Velouté de chou-fleur 1(blé)-7 Salad'bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Baguette aux herbes 1(blé)-7 Salad'bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Dip's de légumes sauce fromage blanc aux herbes 3-7-10-12 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Salade de betteraves rouges 12 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Crème de carottes 1(blé)-7 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***
 Burger végétarien et sa garniture 1(blé)-3-7-11 Let'z frites *** Quetsches	Veau à la crème et aux champignons 1(blé)-7 Pommes de terre au romarin 12 Courgettes sautées *** Mousse au chocolat au lait 3-6-7	Letzebuerger Grillwurst 10 Gratin dauphinois 7 Chou rouge *** Yaourt aux cerises 7	Kniddelen mat Speck Äppelkompott 1(blé)-3-7 *** Cake à la banane 1(blé)-3-7	Filet de saumon sauce basilic 1(blé)-4-7 Boulgour 1(blé)-7 Tomate au four *** Mangue
Corbeille de fruits				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Menu de la semaine 42

Maison Relais de Biver



Menu asiatique





LUNDI
12 octobre 2020

Bouillon chinois aux vermicelles
1(blé)-3-6

Salad'bar
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Nems au poulet
6

Riz cantonnais 
7

Wok de légumes 
6

Litchi

MARDI
13 octobre 2020

Wrap au fromage frais

Salad'bar
1(blé)-7
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Galette de quinoa et légumes 
1(blé)-3-7

Pommes de terre 
12

Salade verte 
et vinaigrette
vinaigrette: 3-7-10-12

Muffins au chocolat
1(blé)-3-6-7

MERCREDI
14 octobre 2020

Salade de haricots verts 
12

Salad'Bar
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12


Lasagne Bolognaise (Pur bœuf) 
1(blé)-3-7


Compote de fruits 

JEUDI
15 octobre 2020


Buffet de salades grecques
7

Salad'Bar
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Brochette de poisson au thym 
1(blé)-4-7

Pommes de terre rissolées 
12

Salsifis à la crème
7

Raisin 

VENDREDI
16 octobre 2020

Velouté de légumes 
1(blé)-7

Salad'Bar
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Fusilli à la sauce tomate Emmental râpé
1(blé)-7

Petits pois 
7

Crème de mascarpone à la mangue
7

Corbeille de fruits

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Menu de la semaine 43

Maison Relais de Biver



LUNDI 19 octobre 2020	MARDI 20 octobre 2020	MERCREDI 21 octobre 2020	JEUDI 22 octobre 2020	VENDREDI 23 octobre 2020
Guacamole 7 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Tomate - Mozzarella 7 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Bouillon de légumes - Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Mini quiche aux oignons 1(blé)-3-7 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	Potage parmentier 7-12 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***
Bouchée à la reine 1(blé)-7	Filet de cabillaud sauce au beurre blanc	Emincé de bœuf aux champignons	Chili sin carne	Gratin de fusilli au jambon
Riz complet 7	Pommes vapeur persilles	Purée de pommes de terre	Riz pilaf 7	Mandarines 1(blé)-7 ***
Carottes	Légumes Royal 9 ***	Lentilles - ***	Ratatouille	
Fruit'bar -	Moelleux au chocolat 1(blé)-3-6-7	Compote de pommes	Ananas rôti	
Corbeille de fruits				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Menu de la semaine 44

Maison Relais de Biver



LUNDI
26 octobre 2020

Mini Croque-monsieur

1(blé)-7
Salad'Bar
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Cordon bleu de porc

1(blé)-3-7
Pommes de terre rôties

7-12
Courgettes bio.

-

Éclair au chocolat

1(blé)-3-6-7

MARDI
27 octobre 2020

Salade mexicaine

12
Salad'Bar
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Gyros de dinde Sauce Pita

9-10 sauce: 3-7-10

Pommes vapeur persillées

1(blé)
Salade de chou blanc et crudités

-

Raisins

-

MERCREDI
28 octobre 2020

Bouillon ABC

1(blé)
Salad'Bar
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Scampis sautés à la persillade

2-7

Riz pilaf

7

Brocolis bio.

-

Salade de fruits exotiques

-

JEUDI
29 octobre 2020

Potage au potiron

7-12
Salad'Bar
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Tortellini au fromage Sauce napolitaine

1(blé)-3-7

Fromage blanc au sucre

7

VENDREDI
30 octobre 2020

Soupe de la sorcière et son balai volant
(carotte, orange, coriandre et grissini)
1(blé)-7-12

Salad'Bar

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Hachis parmentier
(purée de pommes de terre - potiron et haché de bœuf)

3-7-12
Salade verte et vinaigrète
vinaigrète : 10-12

Mandarines

-

Corbeille de fruits

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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



Menu de la semaine 45

Maison Relais de Biver



LUNDI 2 novembre 2020	MARDI 3 novembre 2020	MERCREDI 4 novembre 2020	JEUDI 5 novembre 2020	VENDREDI 6 novembre 2020
Bouillon de légumes ABC 1(blé) Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 *** Mettwurst grillée - Purée de pommes de terre 7-12 Mijoté de lentilles 7 *** Clémentines -	Céleri rémoulade 3-9-10-12 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 *** Pizza au jambon 1(blé)-7 *** Charlotte aux poires 1(blé)-3-7	Crème de butternut 7 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 *** Gnocchi sauce Napolitaine et fromage râpé 1(blé)-7 Chou romanesco - *** Fromage blanc aux fruits rouges 7 Corbeille de fruits	Salade piémontaise 3-10-12 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 *** Fish-sticks "maison" sauce rémoulade fishsticks: 1(blé)-3-4-7 sauce: 3-7-10 Riz basmati 7 Fondue de poireaux 7 *** Quetsches -	Œufs mimosa 3-10 Salad'Bar 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 *** Steak haché pur bœuf 7 Pommes de terre persillées 7-12 Chou braisé 7 *** Panna cotta à l'orange 7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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
-------------------------	--	--	--	----------------------------