



# Menu de la semaine 01

Maison Relais de Biver



LUNDI 31 décembre 2018	MARDI 1 janvier 2019	MERCREDI 2 janvier 2019	JEUDI 3 janvier 2019	VENDREDI 4 janvier 2019
		<p><b>Bouillon de légumes aux vermicelles</b> 1(blé)-9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Farfalle sauce carbonara et fromage râpé</b> </p> <p>1(blé)-3-7</p> <p><b>Petits pois</b> </p> <p>7 ***</p> <p><b>Mangue</b> </p>	<p><b>Thon mayonnaise</b> 3-4-7-10 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Hachis Parmentier au Quorn et aux légumes</b> </p> <p>1(orge)-3-7-9</p> <p><b>Salade verte et crudités</b> 3-7-10-12 ***</p> <p><b>Crème mascarpone aux fruits rouges</b> 3-7</p>	<p><b>Crème de carottes</b> </p> <p>1(blé)-7-9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Gyros de veau et de dinde sauce Tzatziki</b> 7-10</p> <p><b>Petit pain et pommes de terre rissolées</b>  pain: 1 (blé)</p> <p><b>Chou blanc</b> </p> <p>***</p> <p><b>Galette des rois</b> </p> <p>1(blé)3-7-8(amandes)</p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## 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 02

Maison Relais de Biver



LUNDI 7 janvier 2019	MARDI 8 janvier 2019	MERCREDI 9 janvier 2019	JEUDI 10 janvier 2019	VENDREDI 11 janvier 2019
<b>Bouillon de volaille ABC</b> 1(blé) <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***  <b>Steak haché 100% pur bœuf</b>  <b>Pommes de terre sautées</b> 7  <b>Salsifis à la crème</b> 1(blé)-7 ***  <b>Clémentines bio</b>	<b>Mini croque Monsieur</b> 1(blé)-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***  <b>Filet de cabillaud sauce Aurore</b> 1(blé)-4-7  <b>Riz pilaf</b> 7  <b>Flan de potiron bio</b> 3-7 ***  <b>Salade de fruits exotiques</b>	<b>Velouté de chou-fleur et croûtons bio</b> 1(blé)-7-9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***  <b>Kniddelen aux lardons et à la crème</b> 1(blé)-3-7  <b>Compote de pommes bio</b> ***  <b>Fromage blanc au miel</b> 7  <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Baguette aux herbes</b> 1(blé)-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***  <b>Omelette au fromage bio</b> 3-7  <b>Gratin dauphinois</b> 7  <b>Brocolis bio</b> 7 ***  <b>Tarte au chocolat</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Salade de chicons aux pommes et noix</b> 3-7-8(noix)-10 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***  <b>Goulasch de bœuf</b> 1(blé)-7-9-10  <b>Blé</b> 1(blé)  <b>Duo de navets et carottes bio</b> 7 ***  <b>Ananas frais</b>

## 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 03

Maison Relais de Biver



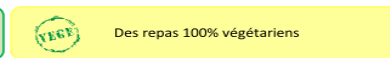
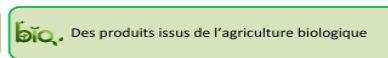
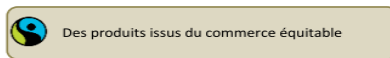
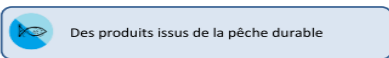
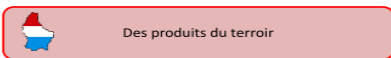
LUNDI 14 janvier 2019	MARDI 15 janvier 2019	MERCREDI 16 janvier 2019	JEUDI 17 janvier 2019	VENDREDI 18 janvier 2019
<p><b>Salade de betteraves rouges</b> 3-7-10</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Judd</b>  (collet de porc fumé)</p> <p><b>mat Gaardenbounen</b></p> <p>1(blé)-7-9</p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b> </p> <p>***</p> <p><b>Fromage blanc à la cassonade</b> </p> <p>7</p>	<p><b>Crème de légumes et croûtons</b> 1(blé)-7-9</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p></p> <p><b>Pizza Margherita</b> (tomate-mozzarella)</p> <p></p> <p>1(blé)-7 ***</p> <p><b>Mousse au chocolat</b></p> <p>3-6-7</p>	<p><b>Salade de chou blanc</b> </p> <p>3-7-10</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Blanquette de veau</b></p> <p>1(blé)-3-7</p> <p><b>Pâtes</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Poêlée aux légumes de saison</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Salade d'agrumes</b> (oranges-clémentine)</p>	<p><b>Mini lœmpia aux légumes</b> 1(blé)-6-11</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Filet de saumon rôti, sauce tartare</b> </p> <p>3-4-10-12</p> <p><b>Boullgour</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Fondue de poireaux</b> </p> <p>7 ***</p> <p><b>Yaourt aux fraises</b> </p> <p>7</p>	<p><b>Potage de céleri</b> </p> <p>1(blé)-7-9</p> <p><b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Cordon bleu de dinde pané, citron</b></p> <p>1(blé)-3-7</p> <p><b>Riz à la tomate</b></p> <p><b>Petits pois</b> </p> <p>7 ***</p> <p><b>Compote de pommes et fruits rouges</b> </p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## 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 04

Maison Relais de Biver



LUNDI 21 janvier 2019	MARDI 22 janvier 2019	MERCREDI 23 janvier 2019	JEUDI 24 janvier 2019	VENDREDI 25 janvier 2019
<b>Toast au chèvre chaud et miel</b> 1(blé)-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Mini quiche aux poireaux</b> 1(blé)-3-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Bouillon de bœuf aux vermicelles</b> 1(blé) <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Crème de panais</b> 1(blé)-7-9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Avocat et crevettes</b> 2-3-10 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12
<b>Filet de colin meunière, citron</b> 1(blé)-4-7	<b>Emincé de veau au curry</b> 1(blé)-6-7-9	<b>Bouchée à la Reine</b> 1(blé)-7-9	<b>Roulade de bœuf et son jus</b> 1(blé, orge)-7	 <b>Lasagne à la Napolitaine (sauce tomate basilic)</b>
<b>Purée de pommes de terre</b> 7	<b>Fusilli</b> 1(blé)	<b>Riz complet</b>	<b>Gromperenkichelcher</b> 1(blé)-3-7	1(blé)-3-7-9 <b>Carottes à l'ail</b> 7 ***
<b>Trio de poivrons</b> 7 ***	<b>Brocolis bio.</b> 7 ***	<b>Haricots verts à l'échalote</b> 7 ***	<b>Poêlée de champignons bio.</b> 7 ***	<b>Yaourt à la mangue</b> 7
<b>Compote de poires bio.</b>	<b>Muffin aux noix</b> 1(blé)-3-7-8(noix)	<b>Pomme au four bio.</b>	<b>Pudding au chocolat</b> 1(blé)-3-6-7	

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 05

Maison Relais de Biver



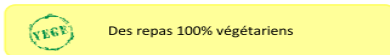
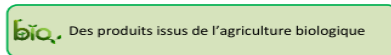
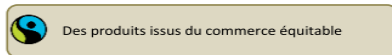
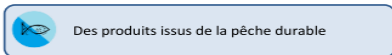
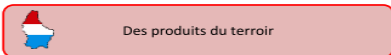
LUNDI 28 janvier 2019	MARDI 29 janvier 2019	MERCREDI 30 janvier 2019	JEUDI 31 janvier 2019	VENDREDI 1 février 2019
<p><b>Salade Vosgienne</b> 1(blé)-3-7-10 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Pilons de poulet rôtis aux herbes</b></p> <p><b>Pommes de terre rissolées</b>  7</p> <p><b>Duo de maïs et poivrons</b>  7 ***</p> <p><b>Cake marbré</b> 1(blé)-3-6-7</p>	<p><b>Velouté de carottes</b>  1(blé)-7-9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Conchiglie</b> (grosses coquillettes) <b>à la crème et au jambon</b>  1(blé)-7</p> <p><b>Chou romanesco</b>  7 ***</p> <p><b>Mousse de kiwi</b> 3-7</p>	<p><b>Céleri rémoulade</b> 3-7-9-10 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Chili sin carne au Quorn</b>  1(orge)-3</p> <p><b>Tortilla de blé et riz créole</b> Tortilla : 1(blé) / riz : 7</p> <p><b>Ratatouille</b>  ***</p> <p><b>Fromage blanc aux fruits exotiques</b>  7</p>	<p><b>Mini Pizza baguette</b> 1(blé)-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Poitrine de veau farcie et son jus</b> 1(blé)-3-6-7-9</p> <p><b>Spätzle</b> 1(blé)-3-7</p> <p><b>Chou-fleur à la ciboulette</b>  7 ***</p> <p><b>Crumble pommes et poires</b>  1(blé)-7-8(amandes)</p>	<p><b>Bouillon de légumes ABC</b> 1(blé)-9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p><b>Fish-sticks maison</b>  sauce rémoulade 1(blé)-3-4-7-10-12</p> <p><b>Pommes de terre persillées</b>  7</p> <p><b>Gratin de salsifis</b> 1(blé)-7 ***</p> <p><b>Crêpes de la chandeleur</b>  1(blé)-3-7</p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## 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 06

Maison Relais de Biver



LUNDI 4 février 2019	MARDI 5 février 2019	MERCREDI 6 février 2019	JEUDI 7 février 2019	VENDREDI 8 février 2019
<b>Velouté de légumes</b> 1(blé)-7-9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Mini pâté en croûte et salade verte</b> 1(blé)-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Mini quiche végétarienne</b> 1(blé)-3-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Crème de potiron</b> 1(blé)-7-9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Bruschetta à la tomate</b> 1(blé)-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***
<b>Galette de légumes sauce tomate</b> 1(blé)-3-7-9 	<b>Sauté de veau marengo</b> 1(blé, orge)	<b>Filet de colin</b>  sauce aux crevettes 1(blé)-2-4-7	<b>Escalope de poulet panée, citron</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Gnocchi sauce tomate et fromage râpé</b> 1(blé)-7-9 
<b>Riz basmati</b> 	<b>Purée de patate douce</b> 7	<b>Farfalle</b> 1(blé)	<b>Semoule de blé</b> 1(blé)	<b>Choux de Bruxelles aux lardons</b> 
<b>Salade verte et vinaigrette</b>  3-7-10-12 ***	<b>Haricots verts à l'ail</b>  7 ***	<b>Petits pois - carottes</b> 	<b>Fondue de poireaux</b>  7 ***	<b>Fromage blanc Stracciatella</b> 
<b>Muffins au citron</b> 1(blé)-3-7	<b>Pommes caramélisées</b>  7	<b>Compote de pomme &amp; banane</b> 	<b>Crème caramel</b> 3-7	<b>6-7</b>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## 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 07

Maison Relais de Biver



## menu oriental

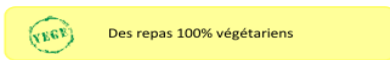
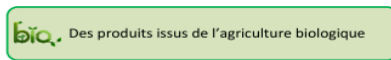
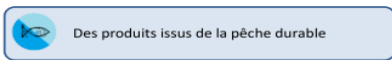
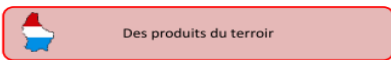
LUNDI 11 février 2019	MARDI 12 février 2019	MERCREDI 13 février 2019	JEUDI 14 février 2019	VENDREDI 15 février 2019
<b>Salade de carottes à l'orange</b>	<b>Salade de pois chiches</b>	<b>Soupe orientale Cherba</b>	<b>Taboulé à la menthe</b>	<b>Poireaux vinaigrette</b>
<b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12	3-7-10 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	1(blé)-3-9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	1(blé) <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	3-7-10 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12
<b>Couscous orientale au poulet</b> 	<b>Pastillas au bœuf</b>	<b>Falafel Pain Pita</b>	<b>Kebab</b> (viande de veau/dinde)	<b>Risotto crémeux de veau et ses petits pois</b>
1(blé)-7-9	1(blé)-3-7	1(blé)-3	<b>Petits pains Let'z frites</b>	
<b>Légumes couscous</b>	<b>Riz Basmati</b>	<b>Pommes de terre au four</b>	<b>Salade verte</b>	
9	7	7	1(blé)	
<b>Compote de pomme à la cannelle</b>	<b>Trio de poivrons</b>	<b>Assortiment de crudités</b>	<b>Salade verte</b>	
	7 ***	3-7-10 ***	3-7-10 ***	7-12
<b>Compote de pomme à la cannelle</b>	<b>Fruit'Bar exotique</b> (assortiment de fruits)	<b>Glace à l'orange</b>	<b>Croustillant au miel et aux amandes</b> 1(blé)-3-7-8 (amandes)	<b>Panna Cotta au coulis de fruits</b>
				7
<b>Corbeille de fruits</b>				

### 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 08

Maison Relais de Biver



Menu asiatique



LUNDI 18 février 2019	MARDI 19 février 2019	MERCREDI 20 février 2019	JEUDI 21 février 2019	VENDREDI 22 février 2019
<p><b>Mini nems de légumes</b></p> <p>1(blé)-6-11 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Nuggets de poulet maison sauce aigre douce</b></p> <p>1(blé)-3-6-7-9-12</p> <p><b>Nouilles chinoises</b></p> <p>1(blé)-3</p> <p><b>Wok de légumes asiatiques</b></p> <p>6-9 ***</p> <p><b>Litchis au sirop</b></p>	<p><b>Feuilleté au fromage de chèvre</b></p> <p>1(blé)-3-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Fusilli</b>  sauce Napolitaine</p> <p>1(blé)</p> <p><b>Fromage râpé</b></p> <p>7</p> <p><b>Salade verte</b>  et crudités</p> <p>3-7-10-12 ***</p> <p><b>Salade de fruits frais</b> </p>	<p><b>Potage Saint-Germain (pois cassés)</b></p> <p>7-9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Salsiccia de veau grillée</b>  et sa sauce brune</p> <p>1(blé)-7-9-10</p> <p><b>Pommes de terre rôties</b> </p> <p>7</p> <p><b>Endives caramélisées</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Yaourt au coulis mangue</b> </p> <p>7</p>	<p><b>Wrap au fromage frais</b></p> <p>1(blé)-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Filet de cabillaud</b>  au beurre blanc</p> <p>4-7-12</p> <p><b>Riz pilaf</b></p> <p>7</p> <p><b>Poêlée de légumes de saison</b> </p> <p>7 ***</p> <p><b>Jus d'oranges pressées</b> </p>	<p><b>Crème de carotte et croûtons</b> </p> <p>1(blé)-7-9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p><b>Boulettes de bœuf grillées</b> </p> <p>1(blé)-3-7</p> <p><b>Farfalle aux trois couleurs</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Céleri rôti</b> </p> <p>7 ***</p> <p><b>Gâteau au chocolat</b></p> <p>1(blé)-3-6-7</p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## 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 09

Maison Relais de Biver



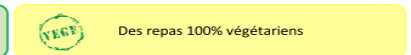
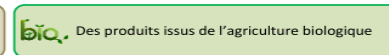
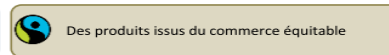
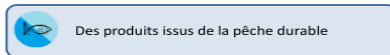
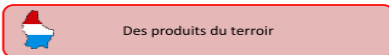
LUNDI 25 février 2019	MARDI 26 février 2019	MERCREDI 27 février 2019	JEUDI 28 février 2019	VENDREDI 1 mars 2019
<p><b>Potage au céleri</b></p> <p>1(blé)-7-9</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Spätzle au lard et sauce champignons</b></p> <p>1(blé)-3-7</p> <p><b>Brocolis bio, vapeur</b></p> <p>***</p> <p><b>Fruit'Bar</b> (assortiment de fruits)</p>	<p><b>Bouillon de légumes ABC</b></p> <p>1(blé)-9</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Escalope de poulet panée et citron</b></p> <p>1(blé)-3-7</p> <p><b>Gratin dauphinois</b></p> <p>7</p> <p><b>Petits pois - carottes bio,</b></p> <p>7</p> <p>***</p> <p><b>Fromage blanc au coulis de kiwi</b></p> <p>7</p>	<p><b>Salade piémontaise</b></p> <p>3-7-10-12</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Filet de saumon rôti sauce tartare</b></p> <p>3-4-9-10</p> <p><b>Riz basmati</b></p> <p>7</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>***</p> <p><b>Ananas frais</b></p>	<p><b>Salade Coleslaw</b></p> <p>3-7-10-12</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Omelette au fromage et champignons</b></p> <p>3-7</p> <p><b>Pommes de terre persillées</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p>***</p> <p><b>Salsifis à la béchamel</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p>***</p> <p><b>Compote de pommes à la cannelle bio,</b></p>	<p><b>Œufs et thon mayonnaise</b></p> <p>3-4-7-10</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p><b>Goulasch de bœuf</b></p> <p>1(blé)-7-9</p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Chou romanesco bio,</b></p> <p>7</p> <p>***</p> <p><b>Pudding au chocolat</b></p> <p>1(blé)-3-6-7</p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## 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 10

Maison Relais de Biver



LUNDI 4 mars 2019	MARDI 5 mars 2019	MERCREDI 6 mars 2019	JEUDI 7 mars 2019	VENDREDI 8 mars 2019
<p><b>Bouillon de volaille ABC</b> 1(blé) <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Bifana de bœuf</b>  7</p> <p><b>Polenta crémeuse</b> 7</p> <p><b>Haricots sabres</b>  7 ***</p> <p><b>Mascarpone au coulis de mangue</b> 7</p>	<p><b>Salade grecque</b> (feta, tomates, olives et concombre) 7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Hachis Parmentier de Quorn</b>  1(orge)-3-7</p> <p><b>Bâtonnets de carottes</b>  ***</p> <p><b>Fruit'Bar</b> (assortiment de fruits)</p>	<p><b>Potage tomate aux vermicelles</b> 1-7-9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Weinzossis</b>  sauce moutarde 7-10</p> <p><b>Pommes de terre rôties</b>  7</p> <p><b>Chou-fleur</b>  à la ciboulette ***</p> <p><b>Yaourt au miel</b>  7</p>	<p><b>Salade d'avocat et crevettes</b> 2-3-7-10 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Tortellinis au fromage et fromage râpé</b> 1(blé)-7-9</p> <p><b>Poêlée de champignons</b>  7 ***</p> <p><b>Salade de fruits frais</b>  7</p>	<p><b>Bruschetta à la mozzarella</b> 1(blé)-7-12 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Filet de colin</b>  en croûte d'herbes 1(blé)-4-7</p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b>  7</p> <p><b>Trio de poivrons sautés</b>  7 ***</p> <p><b>Crumble pomme - poire</b>  1(blé)-7-8 (amandes)</p>
Corbeille de fruits				

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	OÙfs	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 11

Maison Relais de Biver



LUNDI 11 mars 2019	MARDI 12 mars 2019	MERCREDI 13 mars 2019	JEUDI 14 mars 2019	VENDREDI 15 mars 2019
<p><b>Salade vosgienne</b></p> <p>1(blé)-3-7-10-12</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Estouffade de bœuf</b> </p> <p>1(blé)-7-9-10</p> <p><b>Pommes de terre au four</b> </p> <p><b>Duo de haricots bio.</b></p> <p>7</p> <p>***</p> <p><b>Compote de fraise et banane</b> </p>	<p><b>Taboulé à l'orientale</b></p> <p>1(blé)-3-7-10</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Filet de cabillaud sauce aurore</b> </p> <p>1(blé)-4-7</p> <p><b>Riz complet</b></p> <p>7</p> <p><b>Brocolis bio. aux amandes</b></p> <p>7-8(amandes)</p> <p>***</p> <p><b>Fromage blanc Straciatella</b> </p> <p>6-7</p>	<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>3-7-9-10</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Burger de légumes et son pain</b> </p> <p>Burger 1(blé)-3-6-7; Pain 1(blé)-11</p> <p><b>Let'z frites</b> </p> <p><b>Garniture</b> (salade verte, tomates, oignons, cornichons)</p> <p>12</p> <p>***</p> <p><b>Duo de kiwis bio.</b></p>	<p><b>Velouté de chou-fleur bio.</b></p> <p>1(blé)-7-9</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Cordon bleu de dinde (non pané)</b></p> <p>7</p> <p><b>Purée de patates douces</b></p> <p>7</p> <p><b>Épinards bio. à la crème</b></p> <p>7</p> <p>***</p> <p><b>Muffin à l'orange</b></p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p><b>Crème de légumes</b></p> <p>1(blé)-7-9</p> <p><b>Salad'Bar</b></p> <p>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12</p> <p>***</p> <p><b>Porcelet sauce à l'échalote</b> </p> <p>1(blé)-7-9-10</p> <p><b>Penne et fromage râpé</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Fenouil braisé bio.</b></p> <p>7</p> <p>***</p> <p><b>Fruit'Bar (assortiment de fruits)</b></p>
<b>Corbeille de fruits</b>				

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	OÙufs	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 12

Maison Relais de Biver



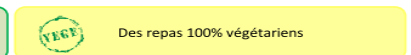
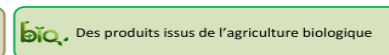
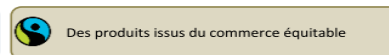
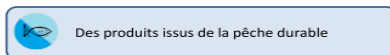
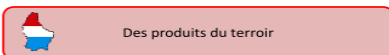
LUNDI 18 mars 2019	MARDI 19 mars 2019	MERCREDI 20 mars 2019	JEUDI 21 mars 2019	VENDREDI 22 mars 2019
<b>Bouillon de légumes aux vermicelles</b> 1(blé)-9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Baguette aux herbes</b> 1(blé)-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Macédoine de légumes</b> 3-7-9-10 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Salade d'endive, pomme et noix</b> 3-7-8(noix)-10 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***	<b>Crème de cerfeuil et croûtons</b> 1(blé)-7-9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***
<b>Chili sin Carne au Quorn</b> 1(orge)-3-7 	<b>Scampis poêlés à l'ail et au persil</b> 2-7	<b>Sauté de veau Marengo</b> 1(blé)-7-9-10	<b>Lasagne bolognaise (pur bœuf) gratinée</b> 	<b>Émincé de poulet au curry doux</b> 1(blé)-7
<b>Tortillas de blé et riz créole</b> Tortillas 1(blé); Riz 7	<b>Spaghetti</b> 1(blé)-7	<b>Purée de pommes de terre</b> 	<b>Chou-fleur bio, au persil</b> 	<b>Nouilles chinoises sautées</b> 1(blé)-3-7
<b>Épis de maïs bio, grillé</b> 7 ***	<b>Fondue de poireaux à la crème bio,</b> 	<b>Carottes vapeur bio,</b> 	***	<b>Wok de légumes</b> 6 ***
 <b>Yaourt aux fruits exotiques</b> 7	<b>Tarte Bourdaloue (poire et amande)</b> 1(blé)-3-7-8(amande)	<b>Salade d'agrumes (orange, pamplemousse, clémentine)</b>	<b>Panna cotta au coulis de cassis</b> 7	<b>Banane au chocolat</b> 
<b>Corbeille de fruits</b>				

## 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 13

Maison Relais de Biver



LUNDI 25 mars 2019	MARDI 26 mars 2019	MERCREDI 27 mars 2019	JEUDI 28 mars 2019	VENDREDI 29 mars 2019
<p><b>Salade de pâtes à l'italienne</b> 1(blé)-3-7-10-12 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Filet de colin pané et citron</b> 1(blé)-3-4-7</p> <p><b>Quinoa bio.</b></p> <p><b>Poêlée de légumes de saison bio.</b> 7-9 ***</p> <p><b>Fromage blanc à la cassonade</b> 7</p>	<p><b>Crème de courgette bio.</b> 1(blé)-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Kniddelen mat Speck an Äppelkompott</b> 1(blé)-3-7 ***</p> <p><b>Éclair au chocolat</b> 1(blé)-3-6-7</p>	<p><b>Salade de betterave jaune</b> 3-7-10 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Cuisse de poulet rôtie au thym</b> 7</p> <p><b>Pommes de terre au four</b></p> <p><b>Haricots verts bio.</b> 7 ***</p> <p><b>Compote pomme - kiwi bio.</b></p>	<p><b>Mini croque-monsieur</b> 1(blé)-7 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Émincé de bœuf aux oignons</b></p> <p><b>Riz basmati</b></p> <p><b>Petits pois - carottes bio.</b> 7 ***</p> <p><b>Mousse aux fraises</b> 3-7</p>	<p><b>Bouillon de légumes ABC</b> 1(blé)-9 <b>Salad'Bar</b> 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 ***</p> <p><b>Galettes de légumes</b></p> <p><b>Pommes de terre grenailles au romarin</b></p> <p><b>Chou romanesco bio.</b> 7 ***</p> <p><b>Fruit'Bar (assortiment de fruits)</b></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 :



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