



# Menu de la semaine 05

# Maison Relais Koerich



## Chandeleur

**LUNDI**  
28 janvier 2019


**Bouillon de légumes et pâtes ABC**  
1(blé)-9  
\*\*\*


**Pizza Végétarienne**   
1(blé)-6-7  
\*\*\*


**Salade mixte et vinaigrette**  
vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*


**Fruits frais** 


**MARDI**  
29 janvier 2019

**Coleslaw**   
vinaigrette: 3-7-10-12  
\*\*\*

**Cordon bleu 100% volaille (pané)**   
1(blé)-7  
\*\*\*

**Spätzle**   
1(blé)-3  
\*\*\*

**Fondue de poireaux**   
7  
\*\*\*

**Yaourt nature**   
7


**Menu 100% BIO/Terroir**

**MERCREDI**  
30 janvier 2019

**Dip's de légumes sauce tartare**  
sauce: 7-9  
\*\*\*

**Choucroute garnie (Mettwurst - Judd - Viener)**   
9-10  
\*\*\*

**Pommes de terre à l'anglaise**   
12  
\*\*\*

**Compote pommes - poires** 

**JEUDI**  
31 janvier 2019

**Quiche lorraine**  
1(blé)-3-7  
\*\*\*

**Emincé de veau sauce champignons**  
1(blé)-7-9-12  
\*\*\*

**Fusilli tricolore**  
1(blé)  
\*\*\*

**Endives braisées**  
\*\*\*

**Fruits frais** 

**VENDREDI**  
1 février 2019

**Potage de légumes**   
9  
\*\*\*

**Filet de hoki et crumble aux herbes fraîches**   
1(blé)-4-7  
\*\*\*

**Grains de blé façon risotto**  
1(blé)-3-7-12  
\*\*\*

**Petits pois**   
\*\*\*

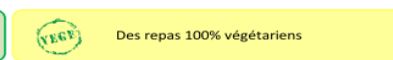
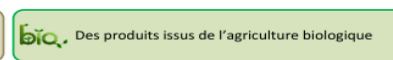
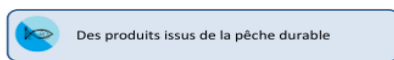
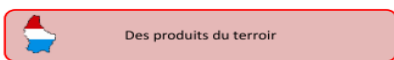
**Crêpes sucrées de la chandeleur**   
1(blé)-3-7

### 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 :





# Menu de la semaine 06 Maison Relais Koerich



LUNDI 4 février 2019	MARDI 5 février 2019	MERCREDI 6 février 2019	JEUDI 7 février 2019	VENDREDI 8 février 2019
<p><b>Nems aux légumes</b></p> <p>1(blé)-6-11(sésame) ***</p> <p><b>Sauté de porc aigre doux</b> </p> <p>1(blé, orge)-12 ***</p> <p><b>Riz basmati</b> </p> <p>***</p> <p><b>Wok de légumes asiatiques</b></p> <p>***</p> <p><b>Fromage blanc stracciatella</b> </p> <p>6-7</p>	<p><b>Feuilleté au fromage</b></p> <p>1(blé)-7 ***</p> <p><b>Filet de colin sauce citron</b> </p> <p>1(blé)-4-7-9 ***</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>1(blé) ***</p> <p><b>Haricots verts aux échalotes</b> </p> <p>7 ***</p> <p><b>Fruits frais</b> </p>	<p><b>Soupe de poireaux</b> </p> <p>7 ***</p> <p><b>Escalope de Quorn gratiné, tomates, mozzarella et basilic frais</b> </p> <p>1(blé)-3-6-7-9 ***</p> <p><b>Polenta crémeuse</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Salade verte et vinaigrette</b></p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Gâteau au chocolat</b></p> <p>1(blé)-3-6-7</p>	<p><b>Salade grecque</b> (concombre, tomates, oignon, feta, sauce tzatziki)</p> <p>7 ***</p> <p><b>Sauté de dinde aux épices</b></p> <p>12 ***</p> <p><b>Gnocchis</b></p> <p>1(blé) ***</p> <p><b>Chou-fleur en persillade</b> </p> <p>7 ***</p> <p><b>Crème renversée à la vanille</b> </p> <p>3-7</p>	<p><b>Crème de panais</b> </p> <p>7-9 ***</p> <p><b>Steak haché de bœuf sauce échalote</b> </p> <p>1(blé, orge)-9 ***</p> <p><b>Gromperekichelcher</b> </p> <p>1(blé)-3 ***</p> <p><b>Choux de bruxelles</b> </p> <p>1(blé)-7 ***</p> <p><b>Fruits frais</b> </p>

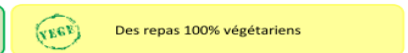
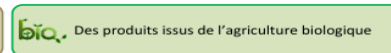
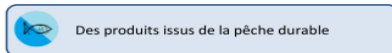
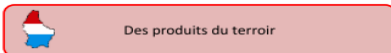
Menu 100% BIO/Terroir

## 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 07

# Maison Relais Koerich



**LUNDI**  
11 février 2019

**Crème de potiron**  7  
\*\*\*

**Bouchée de la mer**  1(blé)-2-4-7-14  
\*\*\*

**Blé** 1(blé)  
\*\*\*

**Salade mixte et vinaigrette**  
vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Fruits frais** 

**MARDI**  
12 février 2019

**Tomate - Mozzarella** 7  
\*\*\*


**Rôti de porc bardé au lard**  1(blé, orge)  
\*\*\*


**Purée de patates douces** 7  
\*\*\*


**Navets braisés** 7  
\*\*\*


**Yaourt au miel**  7


**MERCREDI**  
13 février 2019

**Salade composée**  1(blé)-3-7-9-10-12  
\*\*\*

**Carbonnade de bœuf**  1(blé, orge)-7  
\*\*\*

**Pommes de terre vapeur**  12  
\*\*\*

**Duo de carottes**  7  
\*\*\*

**Crème au caramel**  3-7


**JEUDI**  
14 février 2019

**Bouillon de légumes** 9  
\*\*\*

**Cuisse de poulet façon Grand-mère** 1(blé, orge)  
\*\*\*


**Spätzle au beurre** 1(blé)-3-7  
\*\*\*

**Chou rouge aux pommes** 7  
\*\*\*

**Fruits frais** 

**VENDREDI**  
15 février 2019

**Dip's de légumes sauce cocktail** sauce: 3-6-10  
\*\*\*

**Risotto crémeux de veau aux champignons et ses petits pois**  7  
\*\*\*

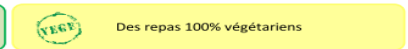
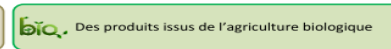
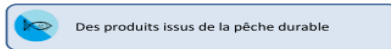
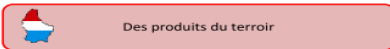
**Quatre-quart** 1(blé)-3-7

## Menu 100% BIO/Terroir 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 Koerich





**LUNDI**  
18 février 2019

**Assortiment de crudités**  
vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Escalope de poulet**  
\*\*\*

**Pommes dauphine**  
3-7  
\*\*\*

**Poêlée de légumes**   
\*\*\*

**Compote de pommes aux spéculoos**   
1(blé)-6

**MARDI**  
19 février 2019

**Crème de légumes au mascarpone**   
7-9  
\*\*\*

**Farfalles sauce carbonara**   
\*\*\*


**Salade verte et vinaigrette**   
vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*


**Fruits frais**   
\*\*\*

**Menu 100% BIO/Terroir**

**MERCREDI**  
20 février 2019

**Salade verte, fromage de chèvre et noix**  
7 (fromage)-8(noix) + vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Emincé de bœuf sauce au paprika**   
1(blé, orge)-7  
\*\*\*


**Pommes de terre au four**   
12  
\*\*\*

**Champignons de Paris au persil**  
7  
\*\*\*


**Eclair**  
1(blé)-3-6-7


**JEUDI**  
21 février 2019

**Potage aux marrons**  
7  
\*\*\*

**Escalope de saumon à l'aneth**   
1(blé)-4-7  
\*\*\*

**Riz au curry**  
\*\*\*

**Haricots sabre**   
7  
\*\*\*

**Fruits frais**   
\*\*\*


**VENDREDI**  
22 février 2019

**Assortiment de crudités**  
vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Couscous végétarien**   
1(blé)  
\*\*\*

**Semoule**  
1(blé)  
\*\*\*

**Légumes couscous**  
6-9  
\*\*\*

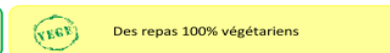
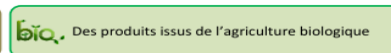
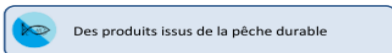
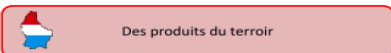
**Fromage blanc au coulis de mangue**   
7

## 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 :






# Menu de la semaine 09

# Maison Relais Koerich





**LUNDI**  
25 février 2019

**Velouté de topinambour**  
7  
\*\*\*

**Cordon bleu de porc (non pané)**   
7  
\*\*\*

**Boulgour aux épices**  
1(blé)  
\*\*\*

**Fondue de poireaux**   
7  
\*\*\*

**Fruits frais** 

**MARDI**  
26 février 2019

**Dip's de légumes sauce ciboulette**  
sauce: 7  
\*\*\*

**Gyros de volaille sauce tzatziki et pain pita**  
Pain: 1(blé) Gyros: 1(blé) Sauce:7  
\*\*\*


**Letz'frites**   
12  
\*\*\*

**Garniture:**  
**Chou blanc, salade verte et tomates**  
\*\*\*


**Yaourt aux fruits**   
7

**MERCREDI**  
27 février 2019

**Salade César**  
1(blé)-7 + vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Filet de skrei sauce bisque**   
1(blé)-2-4-7-12  
\*\*\*


**Riz basmati**   
\*\*\*


**Haricots verts au beurre**   
7  
\*\*\*


**Apfelstrudel**  
1(blé)-3-6-7

**JEUDI**  
28 février 2019

**Salade de quinoa aux légumes et feta**  
7 (feta) + vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Ragoût de bœuf à la tomate**   
7-10  
\*\*\*


**Gratin de pommes de terre**   
7-12  
\*\*\*

**Carottes rôties à l'huile d'olive**   
\*\*\*


**Fruits frais** 

**VENDREDI**  
1 mars 2019

**Potage Florentin**  
7  
\*\*\*

**Lasagne de légumes**   
1(blé)-3-7  
\*\*\*

**Salade mixte et vinaigrette**  
vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Crème pralinée**   
7-8(noisettes)

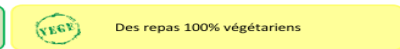
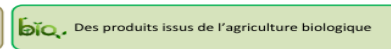
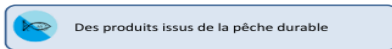
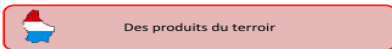
**Menu 100% BIO/Terroir**

## 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 Koerich



**LUNDI**  
4 mars 2019

**Salade composée**  
1(blé)-3-7-9-10-12  
\*\*\*

**Ragoût d'agneau**  
1(blé)-7-9  
\*\*\*

**Semoule de blé**  
1(blé)  
\*\*\*

**Courgettes, poivrons et pois chiches**  
\*\*\*

**Fruits frais**

**MARDI**  
5 mars 2019

**Salade suisse et vinaigrette**  
(iceberg, jambon, edam, tomate, olives, œuf, croûtons)  
1(blé)-3-7 + vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Pilon de poulet rôti**  
\*\*\*

**Riz basmati**

**Chou romanesco**

**Fromage blanc au coulis de fruits**

7

**MENU 100% BIO / TERROIR**

**MERCREDI**  
6 mars 2019

**Quiche au fromage**  
1(blé)-3-7  
\*\*\*

**Filet de cabillaud, au citron et à l'aneth**

1(blé)-4-9  
\*\*\*

**Pommes de terre vapeur**

12  
\*\*\*

**Petits pois - carottes**

\*\*\*

**Smoothie aux fruits**

7

**JEUDI**  
7 mars 2019

**Soupe à l'oignon**  
(fromage-croûtons)  
1(blé)-7-9  
\*\*\*

**Emincé de bœuf à la chinoise**

1(blé,orge)-6-7  
\*\*\*

**Nouilles chinoises**  
1(blé)-3  
\*\*\*

**Légumes sautés**  
\*\*\*

**Fruits frais**

**VENDREDI**  
8 mars 2019

**Velouté de champignons**  
7  
\*\*\*

**Sorrisi ricotta-épinards**  
  
1(blé)-3-7  
\*\*\*

**Salade verte et vinaigrette**  
vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

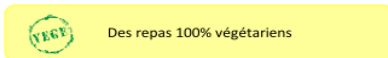
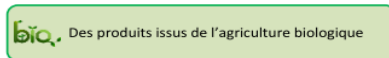
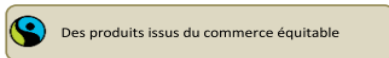
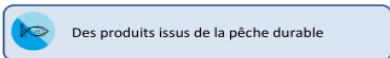
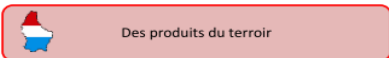
**Mousse aux spéculoos**  
1(blé)-3-7

## 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 :



# Menu de la semaine 11 Maison Relais Koerich



**LUNDI**  
11 mars 2019

**Potage de carottes**   
9  
\*\*\*

**Sauté de veau au curry**  
1(blé, orge)-7-9-12  
\*\*\*


**Bouलगour**  
1(blé)  
\*\*\*

**Gratin de salsifis**  
1(blé)-7  
\*\*\*

**Glace**  
(petit pot de glace vanille-fraise)  
7


**MARDI**  
12 mars 2019

**Nems au poulet**  
1(blé)-3-6-9  
\*\*\*

**Mijoté de poisson aux crevettes sauce safran**   
2-4-7-9  
\*\*\*

**Riz**  
\*\*\*

**Epinards à la crème**  
7  
\*\*\*

**Fruits frais** 

**MERCREDI**  
13 mars 2019

**Salade de pâtes**  
1(blé)-3-7-10-12  
\*\*\*

**Paleron braisé**  
1(blé, orge)  
\*\*\*

**Pommes de terre au four**   
12  
\*\*\*

**Carottes et navets façon pot au feu**   
9  
\*\*\*

**Panna cotta**   
7

**JEUDI**  
14 mars 2019

**Potage de légumes**   
7-9  
\*\*\*

**Steack de quorn**   
1(blé)-3-7  
\*\*\*

**Fusilli Fromage râpé**  
1(blé)-7  
\*\*\*

**Haricots verts**   
7  
\*\*\*

**Fruits frais** 

**VENDREDI**  
15 mars 2019

**Buffet froid**  
(jambon, salami, fromage, carotte, tomate)  
7 (fromage et salami) + vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Escalope de dinde grillée sauce à l'estragon**  
1(blé)-7  
\*\*\*

**Pommes de terre sautées**   
12  
\*\*\*

**Brocolis vapeur**   
\*\*\*

**Gaufre de Bruxelles**  
1(blé)-3-7

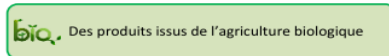
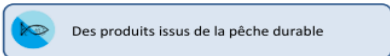
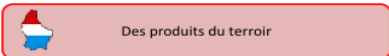
**MENU 100% BIO / TERROIR**

## 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 »

Dusmann Catering s'engage à servir régulièrement :



# Menu de la semaine 12 Maison Relais Koerich



**LUNDI**  
18 mars 2019

**Assortiment de crudités**

vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Filet de hoki sauce hollandaise**

4-3-7  
\*\*\*

**Riz basmati**

\*\*\*

**Poireaux**

7  
\*\*\*

**Yaourt sucré**

7

**MARDI**  
19 mars 2019

**Soupe de petits pois**

\*\*\*

**Kniddelen sauce blanche**

1(blé)-3-7  
\*\*\*

**Salade verte et vinaigrette**

vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Fruits frais**

**MERCREDI**  
20 mars 2019

**Dip's de légumes sauce fromage blanc**

7  
\*\*\*

**Emincé de volaille**

7  
\*\*\*

**Blé**

1(blé)  
\*\*\*

**Légumes à la basquaise (poivrons, tomates)**

\*\*\*

**Millefeuilles**

1(blé)-3-6-7

**JEUDI**  
21 mars 2019

**Salade composée**

1(blé)-3-7-9-10-12  
\*\*\*

**Cordon bleu de porc et quartier de citron**

1(blé)-3-7  
\*\*\*

**Pommes de terre grenailles et romarin**

12  
\*\*\*

**Carottes persillées**

7  
\*\*\*

**Crème au caramel**

3-7

**VENDREDI**  
22 mars 2019

**Soupe de brocolis**

\*\*\*

**Boulettes de viande (pur bœuf) à la tomate**

1(blé, orge)-7  
\*\*\*

**Pâtes Fromage râpé**

1(blé)-7  
\*\*\*

**Salade verte et vinaigrette**

vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Fruits frais**

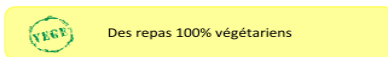
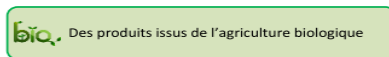
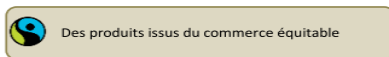
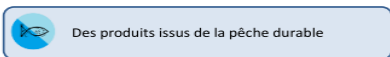
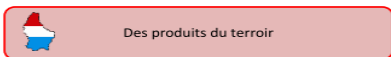
**MENU 100% BIO / TERROIR**

## 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 Koerich



**LUNDI**  
25 mars 2019

**Bouillon aux petits légumes et pâtes ABC**  
1(blé)-9  
\*\*\*

**Omelette au fromage**   
3-7

**Pommes de terre sautées**   
12  
\*\*\*

**Salade verte et vinaigrette**  
vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Tarte aux poires**  
1(blé)-3-7-8(amandes)

**MARDI**  
26 mars 2019

**Assortiment de crudités**  
vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Blanquette de veau**  
1(blé)-7-9  
\*\*\*

**Riz**  
\*\*\*

**Carottes au jus**   
\*\*\*

**Pudding à la vanille**   
1(blé)-7

**MERCREDI**  
27 mars 2019

**Potage de légumes**   
7  
\*\*\*

**Cheeseburger de bœuf**   
1-11(pain-7(fromage)-9(ketchup)-10(moutarde)  
\*\*\*

**Pommes wedges**   
1(blé)  
\*\*\*

**Garniture: Salade verte, tomates, oignons**   
\*\*\*

**Fruits frais**

**JEUDI**  
28 mars 2019

**Feuilleté au fromage**  
1(blé)-7  
\*\*\*

**Pâtes et son duo de sauces (saumon ou pesto)**   
1(blé)-2-3-4-7  
\*\*\*

**Salade mixte et vinaigrette**  
vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Fruits frais**

**VENDREDI**  
29 mars 2019

**Salade océane et vinaigrette**  
(iceberg, crevette, surimi, mozzarella, salami, croûtons, œuf, tomate)  
1(blé)-2-3-4-7(salami et mozzarella)-12  
\*\*\*

**Pilons de poulet tex-mex**  
9  
\*\*\*

**Blé томатé**  
1(blé)  
\*\*\*

**Poêlée de poivrons**  
\*\*\*

**Fromage blanc stracciatella**   
6-7

**MENU 100% BIO / TERROIR**

## 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 14 Maison Relais Koerich



**LUNDI**  
1 avril 2019

**Soupe de légumes** 

7-9  
\*\*\*



**Gnocchis**  
sauce 4 fromages

1(blé)-7

**Salade mixte**  
et vinaigrette

vinaigrette: 3-10-12

**Fruits frais** 

**MARDI**  
2 avril 2019

**Salade composée**

1(blé)-3-7-9-10-12  
\*\*\*

**Escalope de volaille**  
Orloff

1(blé)-7  
\*\*\*

**Pâtes**

1(blé)  
\*\*\*

**Carottes** 

7  
\*\*\*

**Beignet**  
(pomme)

1(blé)-3

**MERCREDI**  
3 avril 2019

**Assortiment de crudités**

vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Emincé de veau**  
aux champignons

1(blé)-7-9  
\*\*\*

**Letz'frites** 

12  
\*\*\*

**Petits pois**   
à la française

7  
\*\*\*

 **Yaourt à la fraise**

7

**JEUDI**  
4 avril 2019

**Crème de courgettes** 

7  
\*\*\*

**Spaghetti bolognaise**  
(pur bœuf) 

**Fromage râpé**

1(blé, orge)-7  
\*\*\*

**Salade verte**   
et vinaigrette


vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Fruits frais** 

**VENDREDI**  
5 avril 2019


**Assortiment de crudités**

vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Filet de cabillaud** 

**Sauce ciboulette**

4-7

**Pommes de terre** 

vapeur

12  
\*\*\*

**Jardinière de légumes**

\*\*\*

**Mousse au chocolat**

6-7

**MENU 100% BIO / TERROIR**

## 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