




MAISON RELAIS DE KOERICH

Menu

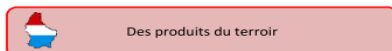


LUNDI 07 mars	MARDI 08 mars	MERCREDI 09 mars	JEUDI 10 mars	VENDREDI 11 mars
Soupe de légumes ⁹⁻¹²	Dip's de légumes Sauce fromage blanc aux herbes ⁷ ***	Assortiment de crudités Vinaigrette ¹² ***	Taboulé aux légumes ¹⁻¹²	Bouillon de légumes ⁹
Bouchée de la mer ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴	Rôti de porc Orloff ¹⁻⁷	Carbonnade de boeuf ¹⁻⁹	Cuisse de poulet Sauce au curry ¹⁻⁷⁻⁹ ***	Gnocchi de pommes de terre ¹ 
Blé ¹ ***	Purée de patates douces ⁷⁻¹² ***	Pommes de terre persillées ⁷ ***	Spätzle ¹⁻⁷ ***	Sauce sorrentina ⁷ ***
Ratatouille	Navets glacés ⁷	Duo de carottes	Chou rouge	Salade verte et crudités Vinaigrette ³⁻¹⁰ ***
Fruits frais ***	Yaourt à la grecque ⁷ ***	Fruits frais ***	Fromage blanc au coulis de fruits ⁷ ***	Quatre quart ¹⁻³⁻⁷ ***
Club Sandwich au poulet curry ¹⁻³⁻⁶⁻¹⁰	Compote de fruits et galette de maïs ⁶	Pancakes et sirop d'érable ¹⁻⁷	Grissini et tapenade d'olives et tomate ¹	Yaourt à la pêche ⁷

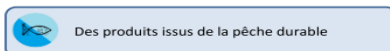
1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

"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 "

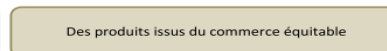
Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



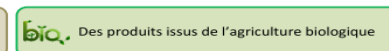
Des produits du terroir



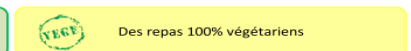
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



MAISON RELAIS DE KOERICH

Menu

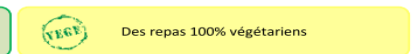
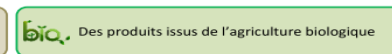
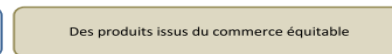
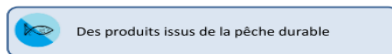
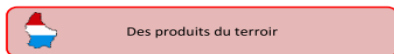


LUNDI 14 mars	MARDI 15 mars	MERCREDI 16 mars	JEUDI 17 mars	VENDREDI 18 mars
Soupe de brocolis ⁹	Tomate - mozzarella ⁷	Salade verte, fromage de chèvre et noix ⁷⁻⁸	Crème de poivron au mascarpone ⁷⁻⁹	Assortiment de crudités
Emincé de poulet tandoori ⁷	Spaghetti et fromage râpé ¹⁻⁷	Vinaigrette ¹² ***	Filet de saumon à la crème d'aneth ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹	Vinaigrette ¹² ***
Riz indien ***	Sauce bolognaise pur boeuf ¹⁻⁹ ***	Escalope de veau	Letz'frites ***	Steak de quorn ¹⁻³⁻⁷
Chou-fleur au curry	Salade verte	Pommes de terre au four ***	Haricots verts	Semoule de blé ¹ ***
Fromage blanc Straciatella ⁶⁻⁷	Vinaigrette ¹² ***	Champignons et poivrons sautés	Fruits frais ***	Légumes Couscous ⁹
***	Fruits frais ***	Cheesecake et coulis de fruits rouges ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ ***	Céréales et lait ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸	Yaourt nature sucré ⁷ ***
Dip's de légumes	Yaourt à la banane ⁷	Salade de fruits		Wrap au fromage et ciboulette ¹⁻⁷

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 :





MAISON RELAIS DE KOERICH

Menu

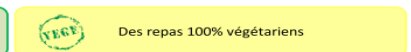
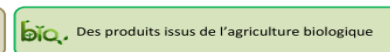
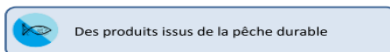
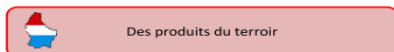


LUNDI 21 mars	MARDI 22 mars	MERCREDI 23 mars	JEUDI 24 mars	VENREDI 25 mars
Potage de topinambour ¹²	Dip's de légumes	Salade de betteraves rouges cuites	*** Menu choisi par les enfants *** *** *** *** Fruits frais	Crème Florentine (aux épinards) ⁷⁻⁹⁻¹²
Mignon de porc	Sauce au fromage blanc au curry ⁷ ***	Dos de colin ⁴		Lasagne végétarienne ¹⁻³⁻⁷
Farfallles tricolores ¹ ***	Brochette de dinde	Sauce bisque ¹⁻²⁻⁴⁻⁷ ***		Salade mixte
Fondue de poireaux à la crème ⁷	Pommes de terre persillées ⁷ ***	Riz ***		Vinaigrette ¹² ***
Fruits frais ***	Poêlée de légumes	Tomate au four		Fruits frais ***
Brioche et confiture ¹⁻⁷	Fromage blanc au miel et noix ⁷⁻⁸ ***	Yaourt straciatella ⁶⁻⁷ ***	Grissini au kiri et jambon de dinde ¹⁻⁷	
	Smoothie aux fruits ⁷	Tartine de pain et houmous ¹⁻⁷		

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 :





MAISON RELAIS DE KOERICH

Menu

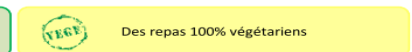
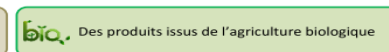
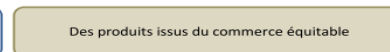
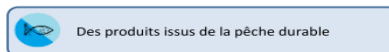
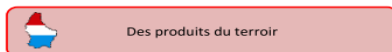


LUNDI 28 mars	MARDI 29 mars	MERCREDI 30 mars	JEUDI 31 mars	VENREDI 01 avril
Salade suisse ³⁻⁷ Vinaigrette ¹² *** Pilons de poulet Boulgour ¹ *** Ratatouille Fruits frais *** Fromage blanc au muesli ¹⁻⁷	Potage de courgettes ⁹ Escalope de porc marinée ⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰ Riz basmati complet *** Mini épis de maïs grillé ⁷ Salade de fruits *** Compote de fruits et cracotte ¹⁻⁷	Assortiment de crudités Vinaigrette ¹² *** Filet de cabillaud ⁴ Gnocchi de pommes de terre ¹ *** Petits pois - carottes ⁷ Yaourt à la fraise ⁷ *** Muffin aux olives et au jambon ¹⁻⁷	Wrap de légumes et fromage frais ¹⁻⁷ Carbonade flamande ¹ Coquillettes ¹ *** Chou vert braisé ⁹ Donut au sucre ¹⁻⁷ *** Assortiment de fruits secs et yaourt ⁷⁻¹²	Velouté de champignons ⁷ Omelette aux herbes fraîches ⁷ Pommes de terre sautées aux herbes ⁷⁻¹² *** Julienne de légumes Fruits frais *** Tartine de pain et fromage frais ¹⁻⁷

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 :






MAISON RELAIS DE KOERICH

Menu



LUNDI 04 avril	MARDI 05 avril	MERCREDI 06 avril	JEUDI 07 avril	VENREDI 08 avril
Salade de carottes à l'orange	Potage de panais ⁹	Salade César ¹⁻³⁻⁷	Oeuf mimosa ³⁻¹⁰	Potage de chou-fleur ⁹
Emincé de veau sauce champignons crème ¹⁻⁷⁻⁹	Fish stick ¹⁻⁴	Rôti de boeuf	Dahl de lentilles corail 	Escalope de dinde
Farfalles ¹ ***	Sauce rémoulade ³⁻⁶⁻¹⁰⁻¹² ***	Pommes de terre au four ***	Quinoa ⁹ ***	Sauce à l'estragon ¹⁻⁷ ***
Duo de courgettes	Riz créole ⁹ ***	Carottes et navets façon pot-au-feu	Poêlée de légumes	Pommes de terre persillées ⁷ ***
Compote pomme-rhubarbe ***	Epinards à la crème ⁷	Tarte au sucre maison ¹⁻⁷ ***	Fruits frais ***	Brocolis aux amandes ⁷⁻⁸
Wrap au houmous ¹⁻⁷	Fruits frais ***	Dip's de légumes	Baguette aux céréales et salami de dinde ¹⁻⁷⁻¹¹	Fromage blanc à la confiture de fraise ***
	Riz au lait ⁷			Smoothie aux fruits 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 durable

Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



MAISON RELAIS DE KOERICH

Menu



LUNDI 11 avril	MARDI 12 avril	MERCREDI 13 avril	JEUDI 14 avril	VENDREDI 15 avril
Assortiment de crudités	Crème de petits pois à la menthe 7 - 9 - 12	Dip's de légumes	Soupe de légumes 9 - 12	Bruschetta tomates confites et poivrons ¹
Vinaigrette ¹² ***		Sauce fromage blanc aux herbes 7 ***	Boulette de bœuf sauce napolitaine	Tortilla espagnole 3 - 7 - 12
Filet de hoki ⁴	Escalope de poulet à la basquaise	Kniddelen aux lardons sauce crème 1 - 3 - 7	Pâtes complètes ¹ ***	Jardinière de légumes
Sauce ciboulette 1 - 4 - 7 ***	Blé façon pilaf 1 - 7 - 9 ***	Salade mixte	Assortiment de crudités	Tiramisu 1 - 3 - 7 ***
Pommes de terre grenailles ***	Fruits frais ***	Vinaigrette ¹² ***	Vinaigrette ¹² ***	Compote de pommes à la cannelle
Chou romanesco	Fromage blanc miel et jus de pomme	Pudding à la vanille 1 - 7 ***	Fruits frais ***	
Yaourt à la banane ⁷ ***		Tartine de pain et fromage frais 1 - 7	Céréales et lait 1 - 6 - 7 - 8	
Grissini et tapenade d'olives et tomate ¹				

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 :

