





MAISON RELAIS DE KOERICH

Menu

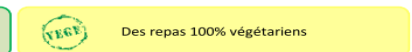
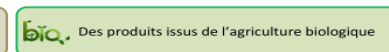
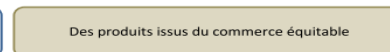
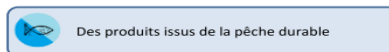
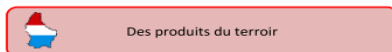


LUNDI 18 avril	MARDI 19 avril	MERCREDI 20 avril	JEUDI 21 avril	VENREDI 22 avril
<p>Férialé </p> <p>Lundi de Pâques</p> 	<p>Potage de carotte au lait de coco</p> <p>Aiguillette de poulet</p> <p>Pommes de terre sautées ⁷⁻¹² ***</p> <p>Epinards à la crème ⁷</p> <p>Yaourt aux fruits des bois ⁷ ***</p> <p>Grissini et tapenade d'olives et tomate ¹</p>	<p>Assortiment de crudités Vinaigrette ³⁻¹² ***</p> <p>Nuggets de soja ¹⁻⁶ </p> <p>Riz ***</p> <p>Chou chinois ¹⁻⁶</p> <p>Compote poire-pêche ***</p> <p>Tartine de pain au Kiri ¹⁻⁷⁻¹¹</p>	<p>Soupe de légumes ⁹⁻¹²</p> <p>Filet de saumon à la crème d'aneth ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹ </p> <p>Coquillettes ¹ ***</p> <p>Haricots verts aux échalotes ⁷</p> <p>Fruits frais ***</p> <p>Fromage blanc miel et jus de ⁷ pomme</p>	<p>Menu choisi par les enfants</p> <p>Salade de fruits</p>

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 25 avril	MARDI 26 avril	MERCREDI 27 avril	JEUDI 28 avril	VENDREDI 29 avril
Bouillon de légumes aux vermicelles ¹⁻⁹	Assortiment de crudités	Soupe de tomates	Dip's de légumes	Soupe de légumes ⁹⁻¹²
Chili sin carne au quorn ³	Vinaigrette ³⁻¹² ***	Blanquette de veau à l'ancienne ¹⁻⁷	Sauce au fromage blanc au curry ⁷ ***	Fajitas de poulet ¹⁻⁷⁻⁹
Semoule de blé ¹ ***	Mettwurst grillée	Farfalles ¹ ***	Filet de cabillaud ⁴	Riz ***
Pudding à la vanille ¹⁻⁷ ***	Sauce moutarde ¹⁻⁷⁻¹⁰ ***	Carottes braisées ⁷	Sauce dugléré ⁴⁻⁷ ***	Salade verte, tomate, oignon
Compote de fruits et cracotte ¹⁻⁷	Pommes de terre persillées ⁷ ***	Yaourt à la pêche ⁷ ***	Purée de pomme de terre ⁷⁻¹² ***	Fruits frais ***
	Brocolis aux amandes ⁷⁻⁸	Céréales et lait ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸	Jardinière de légumes	Fromage blanc au coulis de fruits ⁷
	Fruits frais ***		Brownie Chocolat - Banane ¹⁻³⁻⁶⁻⁷	
	Wrap au houmous ¹⁻⁷		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

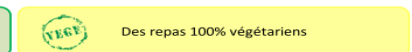
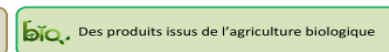
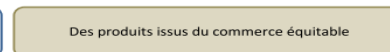
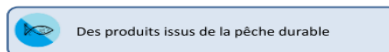
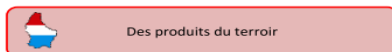


LUNDI 02 mai	MARDI 03 mai	MERCREDI 04 mai	JEUDI 05 mai	VENDREDI 06 mai
Crème d'asperges et croûtons <small>1 - 7 - 12</small>	Salade avocat-crevette <small>1 - 2 - 3</small>	Tomate cerise et bille de mozzarella ⁷	Soupe de légumes <small>9 - 12</small>	Assortiment de crudités
Ragoût de veau aux champignons <small>1 - 7</small>	Dos de colin ⁴	Brochette de bœuf marinée <small>7 - 9</small>	Gnocchi de pommes de terre ¹	Vinaigrette <small>3 - 12</small> ***
Tagliatelles ¹ ***	Boulgour ¹ ***	Pommes de terre grenailles ***	Sauce napolitaine ⁹ ***	Poulet Tikka Masala ⁷
Chou romanesco	Ratatouille	Carottes Vichy ⁷	Emmental râpé et parmesan ⁷ ***	Quinoa ⁹ ***
Fruits frais ***	Yaourt à la grecque ⁷ ***	Crumble pomme-poire <small>1 - 7</small> ***	Salade verte et crudités	Julienne de légumes
Grissini au kiri et jambon de dinde <small>1 - 7</small>	Tartine de pain et spéculoos <small>1 - 6 - 11</small>	Assortiment de fruits secs et yaourt <small>7 - 12</small>	Vinaigrette <small>3 - 12</small> ***	Fruits frais ***
			Ananas rôti à la noix de coco ⁷ ***	Fromage blanc au muesli <small>1 - 7</small>
			Yaourt à boire 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

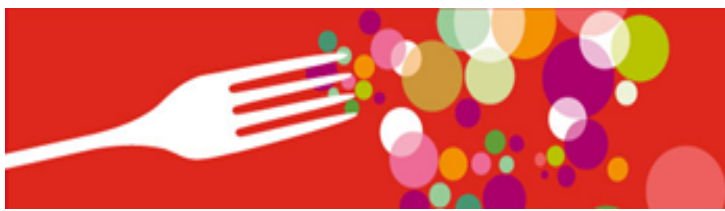
"L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes "




Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



MAISON RELAIS DE KOERICH

Menu

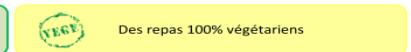
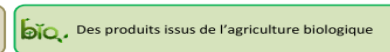
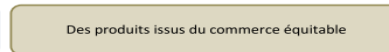
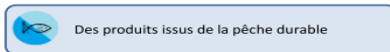
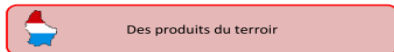


LUNDI 09 mai	MARDI 10 mai	MERCREDI 11 mai	JEUDI 12 mai	VENDREDI 13 mai
 Férié Journée de l'Europe	Dip's de légumes Sauce fromage blanc aux herbes 7 *** Rôti de veau et son jus 1-6-7-9 Pommes de terre persillées 7 *** Duo de haricots 7 Fruits frais *** Brioche et confiture 1-3-7	Potage Saint Germain (pois cassé) Fish and Chips 1-3-4-7  Sauce rémoulade 3-6-10-12 *** Riz basmati complet *** Duo de courgettes Salade de fruits *** Yaourt au miel 7	Salade Coleslaw 3-7-10-12 Fricassée de poulet sauce curry 7 Blé 1 *** Tomate au four Petit pot de glace 7 *** Fruits frais	Wrap de légumes et fromage frais 1-7 Omelette jambon - fromage - tomates  Pommes de terre sautées au romarin 7-12 *** Poêlée de légumes Salade d'orange épicée *** 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

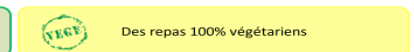
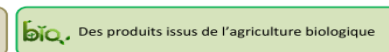
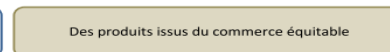
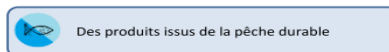
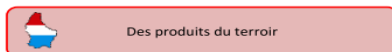


LUNDI 16 mai	MARDI 17 mai	MERCREDI 18 mai	JEUDI 19 mai	VENREDI 20 mai
<p>Potage de panais ⁹</p> <p>Ragoût de porc aux olives ¹</p> <p>Blé ¹ ***</p> <p>Chou romanesco</p> <p>Compote pomme-framboise ***</p> <p>Tartine de pain au Kiri ¹⁻⁷⁻¹¹</p>	<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">Menu choisi par les enfants</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Assortiment de crudités Vinaigrette ³⁻¹² ***</p> <p>Emincé de dinde aux champignons ¹⁻⁷</p> <p>Riz basmati complet ***</p> <p>Fricassée d'asperges ¹⁻⁷⁻⁹</p> <p>Fruits frais ***</p> <p>Céréales et lait ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸</p>	<p>Pêche au thon ³⁻⁴⁻¹⁰⁻¹²</p> <p>Steak de quorn ¹⁻³⁻⁷ </p> <p>Sauce tomate ***</p> <p>Fusilli tricolore ¹ ***</p> <p>Poêlée de poivrons frais</p> <p>Yaourt a la mangue et passion ⁷ ***</p> <p>Mix de petits pains au jambon et fromage ¹⁻⁷</p>	<p>Soupe de légumes ⁹⁻¹²</p> <p>Dos de cabillaud ⁴ </p> <p>Pommes de terre grenailles ***</p> <p>Epinards à la crème ⁷</p> <p>Fruits frais ***</p> <p>Riz au lait ⁷</p>

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 23 mai	MARDI 24 mai	MERCREDI 25 mai	JEUDI 26 mai	VENREDI 27 mai
Oeufs à la Russe ³⁻¹⁰⁻¹²	Soupe de légumes ⁹⁻¹²	Dip's de légumes	<p>Férialé</p> <p>Ascension</p>	Soupe à l'oignon, croûtons et fromage ¹⁻⁷⁻⁹
Dahl de lentilles corail	Dos de colin ⁴	Sauce au fromage blanc au curry ⁷ ***		Lasagne bolognaise pur boeuf ¹⁻⁷⁻⁹
Boulgour ¹ ***	Sauce au citron ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹² ***	Cuisse de poulet rôtie		Salade verte et crudités
Jardinière de légumes	Pâtes complètes ¹ ***	Letz'frites ***		Vinaigrette ³⁻¹² ***
Fromage blanc Straciatella ⁶⁻⁷ ***	Petits pois - carottes ⁷	Mini épis de maïs grillé ⁷		Fruits frais ***
Compote de fruits et cracotte ¹⁻⁷	Gâteau au yaourt ¹⁻³⁻⁷ ***	Fruits frais ***	Madeleine à la fraise et lait ¹⁻³⁻⁷	
	Wrap au houmous ¹⁻⁷	Milkshake 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 :

