

Menu de la maison relais Grosbous Semaine 5



CHANDELEUR

LUNDI 1 février 2021	MARDI 2 février 2021	MERCREDI 3 février 2021	JEUDI 4 février 2021	VENDREDI 5 février 2021
<p>Potage de tomate ***</p> <p>Salade verte, betterave rouge et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***</p> <p>Wäinzoossis sauce crème moutarde (douce) </p> <p>Wäinzoossis de veau 1(blé)-3-7-10 1(blé)-7-10</p> <p>Purée de pommes de terre 7-12</p> <p>Brocolis ***</p> <p>Corbeille de fruits -</p>	<p>Soupe de panais ***</p> <p>Salade verte, dip's de légumes sauce fromage blanc aux herbes, vinaigrette 7 vinaigrette: 10-12 ***</p> <p>Bouchée à la reine 1(blé)-3-7-9</p> <p>Riz</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Crêpe au sucre 1(blé)-3-7</p>	<p>Soupe à l'oignon et croûtons 1(blé)-9 ***</p> <p>Salade verte, céleri râpé et vinaigrette 9 vinaigrette: 10-12 ***</p> <p>Emincé de veau à l'estragon 1(blé)-7</p> <p>Blé 1(blé)</p> <p>Carottes bio.</p> <p>Compote de fruits -</p>	<p>Crème de brocolis 7 ***</p> <p>Salade verte, tomate cerise et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***</p> <p>Filet de saumon à l'aneth 1(blé)-4-7</p> <p>Pâtes complètes 1(blé)</p> <p>Fondue de poireau 7 ***</p> <p>Mousse au chocolat 3-6-7</p>	<p>Bouillon de légumes aux pâtes ABC 1(blé) ***</p> <p>Salade verte, concombre et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***</p> <p>Tortilla de pommes de terre </p> <p>Chou-fleur 12 7 ***</p> <p>Fromage blanc aux fruits 7</p>

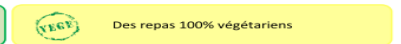
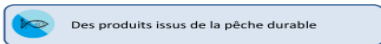
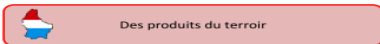
Corbeille de fruits

Collations

Tartine au fromage (pain blanc) 1(blé)-7	Smoothie /	Céréales bio et lait 1(blé)-7	Banane	Petit pain au pain complet et confiture pain blanc 1(blé) - pain complet 1(blé, orge, seigle)
--	----------------------	---	---------------	---

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



« 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 »

1	Céréales contenant du gluten	3	Céufs	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



Menu de la maison relais Grobous Semaine 6



LUNDI 8 février 2021	MARDI 9 février 2021	MERCREDI 10 février 2021	JEUDI 11 février 2021	VENDREDI 12 février 2021
<p>Potage de courgettes à la vache qui rit </p> <p style="text-align: center;">7 ***</p> <p>Salade verte, poivron rouge et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***</p> <p>Filet de colin et quartier de citron </p> <p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">Blé 1(blé)</p> <p>Épinards à la crème 7 ***</p> <p>Corbeille de fruits -</p>	<p>Potage de navets </p> <p style="text-align: center;">- ***</p> <p>Salade verte, chou-fleur et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***</p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p style="text-align: center;">1(blé)-7</p> <p style="text-align: center;">Pâtes 1(blé)</p> <p>Carottes fondantes </p> <p style="text-align: center;">- ***</p> <p>Yaourt au coulis de fruits </p> <p style="text-align: center;">7</p>	<p>Potage parmentier</p> <p style="text-align: center;">- ***</p> <p>Salade verte, dip's de légumes sauce fromage blanc et vinaigrette sauce : 7 vinaigrette : 12-12 ***</p> <p>Escalope de dinde Sauce crème 7</p> <p style="text-align: center;">Riz jaune -</p> <p>Poivrons rouges - ***</p> <p>Salade de fruits -</p>	<p>Crème de céleri </p> <p style="text-align: center;">7-9 ***</p> <p>Salade verte, chou blanc et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***</p> <p style="text-align: center;">Gnocchi Sauce tomatée Emmental râpé</p> <p style="text-align: center;">1(blé)-7 ***</p> <p>Crème au chocolat 6-7</p>	<p>Soupe de champignons</p> <p style="text-align: center;">- ***</p> <p>Salade verte, carottes râpées et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***</p> <p>Rôti de jambon et son jus lié </p> <p style="text-align: center;"><i>Rôti de veau et son jus lié</i> 1(blé)-7 1(blé)-7</p> <p>Gromperkichelcher 1(blé)-3-7-9</p> <p>Haricots verts 7 ***</p> <p>Muffin aux framboises 1(blé)-3-7</p>

Corbeille de fruits

Collations

Pain d'épice complet au miel 1(seigle)	Knäckbrot et jambon de dinde 1(seigle,épeautre)	Yaourt à boire à la vanille maison 7	Tartine à la confiture 1(blé)	Corbeille de fruits et galette de riz -
--	---	--	---	---

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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
-------------------------	--	--	--	----------------------------







« 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 »

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



Menu de la maison relais Grosbous Semaine 7



LUNDI 15 février 2021	MARDI 16 février 2021	MERCREDI 17 février 2021	JEUDI 18 février 2021	VENDREDI 19 février 2021
Bouneschlupp végétarienne ***	Potage de fenouil ***	Bouillon de volaille et petites pâtes 1(blé)-3-7-9 ***	Potage de carottes au lait de coco ***	Soupe de légumes ***
Salade verte, betterave rouge et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***	Salade verte, concombre et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***	Salade verte, lentilles et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***	Salade verte, dip's de légumes sauce fromage blanc et vinaigrette sauce : 7 vinaigrette : 10-12 ***	Salade verte, tomate cerise et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***
Dés de quorn Sauce aux champignons 1(blé)-3-7	Couscous (pilon de poulet et merguez douce) <i>pilon de poulet uniquement</i>	Escalope de veau et jus lié 1(blé)-7	Émincé de bœuf Sauce brune 	Filet de cabillaud sauce hollandaise 
Pommes de terre ciboulette 12 	Semoule de blé 1(blé)	Riz pilaf -	Purée de pommes de terre 12 	Pâtes 1(blé)
Courgettes sautées ***	Légumes couscous 9 ***	Chou romanesco ***	Dés de butternut ***	Brocolis ***
Yaourt à la pomme râpée 	Smoothie aux fruits -	Tiramisu 1(blé)-3-6-7	Fromage blanc à la cassonade 	Corbeille de fruits -

Corbeille de fruits

Collations

Tartine au fromage 1(blé)-7	Petit pain à la confiture 1(blé)	Corbeille de fruits	Compote de fruits et galette de riz au chocolat 6-7	Cake marbré 1(blé)-3-6-7
---------------------------------------	--	----------------------------	---	------------------------------------

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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

« 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 »

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



Menu de la maison relais Grosbous Semaine 8



LUNDI 22 février 2021	MARDI 23 février 2021	MERCREDI 24 février 2021	JEUDI 25 février 2021	VENDREDI 26 février 2021
Potage de tomate ***	Soupe de brocolis	Crème Dubarry et croûtons 1(blé)-7 ***	Velouté de cresson	Potage de potiron
Salade verte, maïs et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***	Salade verte, carotte râpée et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***	Salade verte, poivron jaune et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***	Salade verte, concombre et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***	Salade verte, tomate et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***
Sauté de veau au romarin 1(blé)-7	Émincé de porc sauce aigre douce <i>Emincé de Dinde</i> <i>sauce aigre douce</i> 1(blé)-7-9	Filet de saumon grillé quartier de citron	Steak haché pur bœuf Ketchup	Tortellini Ricotta - Épinards
Semoule de blé 1(blé)	Nouilles chinoises 1(blé)-3	Pommes de terre vapeur 4 12	Pommes wedges -	Sauce crème
Chou-fleur ***	Carottes jaunes ***	Panais sauté ***	Petits pois ***	Emmental râpé 1(blé)-3-7 ***
Yaourt aux fruits 7	Corbeille de fruits -	Compote de pommes aux spéculoos 1(blé)-6	Tarte aux poires et chocolat 1(blé)-3-6-7	Fromage blanc au coulis de fruits rouges 7

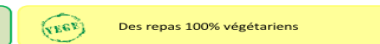
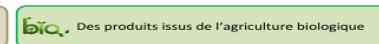
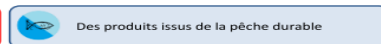
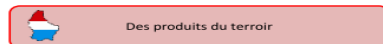
Corbeille de fruits

Collations

Banane	Tartine à la confiture 1(blé)-7	Petit pain au lait 1(blé)-3-7	Corbeille de fruits	Baguette et salami 1(blé)-7-10
---------------	---	---	----------------------------	--

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



« 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 »

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



Menu de la maison relais Grosbous Semaine 9



LUNDI 1 mars 2021	MARDI 2 mars 2021	MERCREDI 3 mars 2021	JEUDI 4 mars 2021	VENDREDI 5 mars 2021
Crème de carottes 7 ***	Potage de cerfeuil - ***	Bouillon de légumes aux pâtes ABC 1(blé) ***	Soupe de légumes - ***	Potage de courgettes - ***
Salade verte, lentilles et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***	Salade verte, tomate cerise et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***	Salade verte, carotte râpée et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***	Salade verte, céleri râpé et vinaigrette 9 vinaigrette: 10-12 ***	Salade verte, betterave rouge et vinaigrette vinaigrette: 10-12 ***
Émincé de volaille sauce au curry doux 1(blé)-3-7-9-10	Filet de hoki sauce citron 1(blé)-4-7	Stick de mozzarella Coulis de poivrons rouges 1(blé, seigle)-7	Lasagne al forno (Bolognaise) 1(blé)-3-7	Rôgout de porc et champignons <i>Rôgout de veau et champignons</i> 1(blé)-7 1(blé)-7
Riz -	Blé 1(blé)	Purée de pommes de terre 7-12	Salade verte - ***	Gratin de pommes de terre 7-12
Poivrons rouges - ***	Epinards 7 ***	Petits pois - ***	Salade d'agrumes -	Haricots verts - ***
Corbeille de fruits -	Gâteau au chocolat 1(blé)-3-6-7	Fromage blanc stracciatella 6-7		Yaourt nature sucré 7

Corbeille de fruits

Collations

Céréales et lait 1(blé)-7	Compote de fruits et galette de riz	Tartine à la confiture Corbeille de fruits 1(blé)	Tartine au fromage 1(blé)-7	Gâteau au yaourt 1(blé)-3-7
------------------------------	-------------------------------------	---	--------------------------------	--------------------------------

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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

« 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 »

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



Menu de la maison relais Grosbous Semaine 10



LUNDI 8 mars 2021	MARDI 9 mars 2021	MERCREDI 10 mars 2021	JEUDI 11 mars 2021	VENDREDI 12 mars 2021
<p>Soupe de cerfeuil </p> <p>...</p> <p>Salade verte, lentilles et vinaigrette vinaigrette: 10-12</p> <p>...</p> <p>Pilon de poulet rôti</p> <p>...</p> <p>Gnocchi de pommes de terre 1(blé)</p> <p>Petits pois et carottes </p> <p>...</p> <p>Fromage blanc au miel </p> <p>7</p>	<p>Potage Parmentier </p> <p>...</p> <p>Salade verte, carotte râpée et vinaigrette vinaigrette: 10-12</p> <p>...</p> <p>Sauté de veau marengo 1(blé)-7</p> <p>Riz</p> <p>...</p> <p>Chou romanesco</p> <p>...</p> <p>Tarte au flan 1(blé)-3-7</p>	<p>Velouté de panais </p> <p>7</p> <p>...</p> <p>Salade verte, chou-fleur et vinaigrette vinaigrette: 10-12</p> <p>...</p> <p>Choucroute garnie avec Kasseler et Mettwurst</p> <p>Choucroute garnie avec Saucisse de volaille 10-12</p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>12</p> <p>Moutarde douce 10</p> <p>...</p> <p>Compote de poire vanillée</p> <p>-</p>	<p>Potage de céleri </p> <p>9</p> <p>...</p> <p>Salade verte, pois-chiche et vinaigrette vinaigrette: 10-12</p> <p>...</p> <p>Fish-sticks Sauce rémoulade </p> <p>1(blé)-4-7 sauce: 3-6-10</p> <p>Semoule de blé 1(blé)</p> <p>Épinards à la crème 7</p> <p>...</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>-</p>	<p>Crème de chou-fleur </p> <p>7</p> <p>...</p> <p>Salade verte, betterave rouge et vinaigrette vinaigrette: 10-12</p> <p>...</p> <p>Boulette végétarienne Sauce tomate </p> <p>3</p> <p>Pâtes 1(blé)</p> <p>Ratatouille 9</p> <p>...</p> <p>Crème spéculoos 1(blé)-3-6-7</p>

Corbeille de fruits

Collations

Pain blanc et jambon 1(blé)	Yaourt au coulis de fruits 7	Grissini et houmous 1(épeautre)-7	Quatre quart 1(blé)-3-7	Biscuit sec (type petit beurre) et compote de poire 1(blé)-3-6-7
---------------------------------------	--	---	-----------------------------------	--

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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

« 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 »

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