



## Menu de la semaine 23 MR Reuler



LUNDI 4 juin 2018	MARDI 5 juin 2018	MERCREDI 6 juin 2018	JEUDI 7 juin 2018	VENDREDI 8 juin 2018
<b>Potage Dubarry Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Fricassée de poulet au paprika</b> <b>1(blé)</b> *** <b>Pâtes (Coquillettes)</b> <b>1(blé)-3</b> *** <b>Fêve des marais</b> *** <b>Poire au chocolat</b>  <b>6-7</b>	<b>Dips de légumes et sauce guacamole Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Filet de hoki</b>  <b>sauce au citron</b> <b>1(blé)-4</b> *** <b>Semoule</b> <b>1(blé)</b> *** <b>Haricots jaunes aux échalotes</b> *** <b>Yaourt</b>  <b>aux fruits des bois</b> <b>7</b>	<b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Escalope de veau viennoise</b> <b>1(blé)-3</b> *** <b>Frites</b> <b>12</b> *** <b>Poêlée de légumes frais à l'huile d'olive</b> <b>9</b> *** <b>Nectarine</b>	<b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> ***  <b>Crêpes au fromage maison</b> <b>1(blé)-3-7</b> *** <b>Salade verte et vinaigrette</b> <b>7-10-12</b> *** <b>Crème</b>  <b>aux Spéculoos</b> <b>1(blé)-3-7</b>	<b>Consommé de bœuf au tapioca Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Tomates farcies</b>  <b>(pur bœuf)</b> *** <b>Riz Basmati</b>  *** <b>Courgettes sautées au thym</b> *** <b>Fruits de saison</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 24 MR Reuler



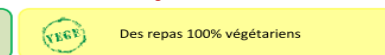
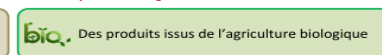
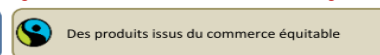
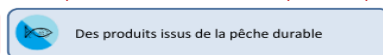
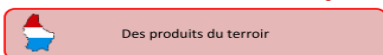
LUNDI 11 juin 2018	MARDI 12 juin 2018	MERCREDI 13 juin 2018	JEUDI 14 juin 2018	VENDREDI 15 juin 2018
<b>Soupe de petits pois à la menthe</b> <b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Ragoût de porc</b> <b>et son jus au thym</b> <b>1(blé)-3</b> *** <b>Pâtes (Fusili)</b> <b>1(blé)-3</b> *** <b>Brocolis</b> *** <b>Abricots</b>	<b>Billes de mozzarella,</b> <b>tomate cerise, olive</b> <b>et vinaigrette</b> <b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Curry de Quorn</b> <b>3</b> *** <b>Riz</b> *** <b>Asperges</b> *** <b>Tarte aux pommes</b> <b>1(blé)-3-7</b>	<b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Escalope de dinde</b> <b>aux champignons</b> <b>1(blé)-7</b> *** <b>Blé</b> <b>1(blé)</b> *** <b>Epinards</b> *** <b>Fromage blanc</b> <b>sucré</b> <b>7</b>	<b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Emincé de bœuf</b> <b>1(blé)</b> *** <b>Pommes de terre</b> <b>nature</b> <b>12</b> *** <b>Petits pois</b> *** <b>Panna Cotta</b> <b>à l'orange</b> <b>7</b>	<b>Salade Grecque</b> <b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Dos de cabillaud</b> <b>sauce vierge</b> <b>1(blé)-4</b> *** <b>Quinoa</b> *** <b>Navets</b> *** <b>Fruits</b> <b>de saison</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 25 MR Reuler



LUNDI 18 juin 2018	MARDI 19 juin 2018	MERCREDI 20 juin 2018	JEUDI 21 juin 2018	VENDREDI 22 juin 2018
<b>Dips de légumes et sauce cocktail</b> <b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Filet de colin au curry</b> <b>1(blé)-4</b> *** <b>Riz</b> *** <b>Chou chinois</b> *** <b>Melon</b>	<b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Mignon de porc aux herbes fraîches</b> <b>1(blé)</b> *** <b>Purée de pommes de terre</b> <b>7-12</b> *** <b>Haricots verts</b> <b>7</b> *** <b>Yaourt aux fruits</b> <b>7</b>	<b>Tomate au thon</b> <b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Spaghetti sauce bolognaise (pur bœuf)</b> <b>Emmental râpé</b> <b>1(blé)-3-7</b> *** <b>Salade verte et vinaigrette</b> <b>7-10-12</b> *** <b>Raisin - Fromage</b> <b>7</b>	<b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Pané de blé à l'emmental et aux épinards</b> <b>Petit pain</b> <b>1(blé)-3-7</b> *** <b>Garniture : Salade, Tomate, Oignon, Cornichon</b> *** <b>Crème brûlée</b> <b>3-7</b>	<b>Melon au jambon</b> <b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Bouchée à la Reine</b> <b>1(blé)-3-7</b> *** <b>Pommes de terre sautées</b> <b>12</b> *** <b>Carottes Vichy</b> *** <b>Compote Pomme-Rhubarbe</b>

### LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Cœufs	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 26 MR Reuler



LUNDI 25 juin 2018	MARDI 26 juin 2018	MERCREDI 27 juin 2018	JEUDI 28 juin 2018	VENDREDI 29 juin 2018
<b>Crème de légumes et mascarpone Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> ***	<b>Champignons à la grecque Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> ***	<b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> ***	<b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> ***	<b>Tomate - Mozzarella Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> ***
<b>Cordon bleu de dinde non pané</b> <b>7</b> ***	 <b>Lasagne végétarienne</b>	<b>Emincé de bœuf</b> <b>sauce Normande</b>  <b>1(blé)</b> ***	<b>Bifanas de porc</b> <b>grillé</b>  ***	<b>Saumon rôti</b>  <b>au four sauce à l'aneth</b> <b>1(blé)-4</b> ***
<b>Riz Basmati</b> 		<b>Pommes de terre nouvelles au romarin</b> <b>12</b> ***	<b>Rösti</b> <b>12</b> ***	<b>Pâtes</b> <b>1(blé)-3</b> ***
<b>Poêlée de légumes</b> <b>9</b> ***	<b>Salade verte et vinaigrette</b> <b>7-10-12</b> ***	<b>Carottes</b> <b>au cumin</b>  <b>7</b> ***	<b>Epinards à la crème</b>  <b>7</b> ***	<b>Brocolis</b> <b>aux amandes</b>  <b>8(amande)</b> ***
<b>Fromage blanc</b>  <b>coulis de fruits rouges</b> <b>7</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Cake marbré</b> <b>1(blé)-3-6-7</b>	<b>Crème caramel</b>  <b>1(blé)-3-7</b>	<b>Fraises au sucre</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 27 MR Reuler



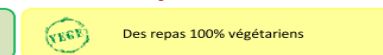
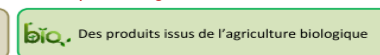
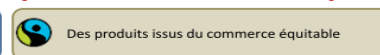
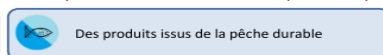
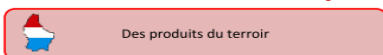
LUNDI 2 juillet 2018	MARDI 3 juillet 2018	MERCREDI 4 juillet 2018	JEUDI 5 juillet 2018	VENDREDI 6 juillet 2018
<b>Salade d'endives aux noix et pomme granny</b> <b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Emincé de veau aux herbes</b> <b>1(blé)</b> *** <b>Spätzles</b> <b>1(blé)-3</b> *** <b>Jardinière de légumes</b> <b>9</b> *** <b>Pastèque</b>	<b>Frisée aux lardons et croûtons</b> <b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Bouchée de poisson</b> <b>1(blé)-3-4-7</b> *** <b>Riz pilaf</b> *** <b>Carottes</b> <b>7</b> *** <b>Fruits de saison</b>	<b>Dips de légumes</b> <b>sauce au fromage blanc et ciboulette</b> <b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Moussaka au quorn</b> <b>3</b> *** <b>Polenta</b> <b>7</b> *** <b>Salade verte</b> <b>7-10-12</b> *** <b>Clafoutis aux cerises</b> <b>1(blé)-3-7</b>	<b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Risotto au poulet, asperge et parmesan</b>  <b>7</b> *** <b>Salade mixte</b> <b>7-10-12</b> *** <b>Mousse au chocolat</b> <b>3-6-7</b>	<b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Grillwurst sauce moutarde</b> <b>10-12</b> *** <b>Frites</b> <b>12</b> *** <b>Gratin de chou-fleur</b> <b>1(blé)-7</b> *** <b>Yaourt à l'abricot</b> <b>7</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 28 MR Reuler



### Vacances d'été

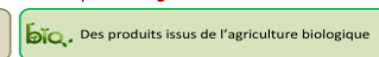
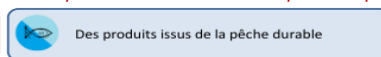
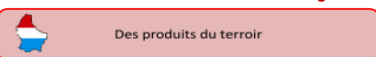
LUNDI 9 juillet 2018	MARDI 10 juillet 2018	MERCREDI 11 juillet 2018	JEUDI 12 juillet 2018	VENDREDI 13 juillet 2018
<b>Concombre, tomates et maïs</b> <b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> ***	<b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> ***	<b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> ***	<b>Potage Printanier</b> <b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> ***	<b>Tomate - Mozzarella</b> <b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> ***
<b>Gratin de pâtes aux deux saumons</b> 	 <b>Œufs à la florentine</b> <b>3</b> ***	<b>Gyros de dinde</b> <b>sauce tzatziki</b> <b>7</b> ***	<b>Escalope de veau parmigiana</b> <b>7</b> ***	<b>Rôti de bœuf</b> <b>sauce madère</b> <b>1(blé)</b> ***
<b>1(blé)-3-4-7</b> ***	<b>Riz sauvage</b> ***	<b>Pain pita</b> <b>1(blé)</b> ***	<b>Pâtes (Tagliatelles)</b> <b>1(blé)-3</b> ***	<b>Purée de pommes de terre</b> <b>7-12</b> ***
<b>Duo de courgettes</b> ***	<b>Salade verte et vinaigrette</b> <b>7-10-12</b> ***	<b>Choux blanc frais</b> ***	<b>Tomates au four</b> ***	<b>Haricots beurre</b> ***
<b>Duo de pastèque et melon</b>	<b>Roulé à la fraise</b> <b>1(blé)-3</b>	<b>Cerises</b>	<b>Fromage blanc aux pêches</b> <b>7</b> 	<b>Glace</b> <b>7</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 29 MR Reuler



### Vacances d'été

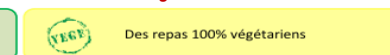
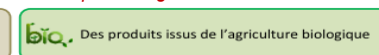
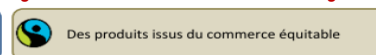
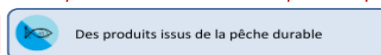
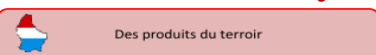
LUNDI 16 juillet 2018	MARDI 17 juillet 2018	MERCREDI 18 juillet 2018	JEUDI 19 juillet 2018	VENDREDI 20 juillet 2018
 <b>Excursion</b> 	 <b>Barbecue</b> 	<b>Dip's de légumes et houmous</b> <b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Wiener</b> <b>10-12</b> *** <b>Salade de pommes de terre</b> <b>7-12</b> *** <b>Salade de tomate et vinaigrette</b> <b>7-10-12</b> *** <b>Crêpe au sucre</b> <b>1(blé)-3-7</b>	<b>Cake aux olives</b> <b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Omelette végétarienne</b> <b>3</b> *** <b>Riz tomate</b> *** <b>Légumes du soleil</b> <b>9</b> *** <b>Pêche</b>	<b>Salade verte, dés de tomate, croûtons, maïs</b> <b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> *** <b>Bœuf bourguignon</b> <b>1(blé)</b> *** <b>Galette de pommes de terre</b> <b>12</b> *** <b>Brocolis</b> *** <b>Crème vanille</b> <b>1(blé)-3-7</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 30 MR Reuler



## Vacances d'été

LUNDI 23 juillet 2018	MARDI 24 juillet 2018	MERCREDI 25 juillet 2018	JEUDI 26 juillet 2018	VENDREDI 27 juillet 2018
<b>Salade Vosgienne</b> <b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> ***  <b>Brochette de dinde</b>  ***  <b>Gnocchi de pommes de terre</b> <b>1(blé)-3</b> ***  <b>Courgettes jaunes</b>  ***  <b>Melon</b>	  <b>Barbecue</b>  	<b>Carottes râpées, maïs</b> <b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> ***   <b>Cordon bleu de quorn</b> <b>3</b> ***  <b>Pommes de terre boulangère</b> <b>12</b> ***  <b>Salade verte et vinaigrette</b> <b>7-10-12</b> ***  <b>Panna Cotta</b>  <b>et son coulis de fruits</b> <b>7</b>	<b>Crème de tomate au basilic</b> <b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> ***  <b>Blanquette de cabillaud</b>  <b>1(blé)-4-7</b> ***  <b>Riz complet</b>  ***  <b>Epinards</b>  ***  <b>Cake au citron</b> <b>1(blé)-3-7</b>	<b>Salad'Bar</b> <b>1 à 14 selon variétés</b> ***   <b>Pizza prosciutto</b>    <b>1(blé)</b> ***  <b>Salade verte et vinaigrette</b> <b>7-10-12</b> ***  <b>Fruits de saison</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 :

