



Lundi 15/09

Mardi 16/09

Mercredi 17/09

Jeudi 18/09

Vendredi 19/09

Déjeuner

Salad'Bar

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Entrée

Tomate - Mozzarella 7

Champignons à la grecque

Menu du jour

Spaghetti 101
Sauce bolognaise pur boeuf 9

Emmental et parmesan 7

Salade verte

Filet de plie sauce aux amandes et vanille
4 - 7 - 801 
Blé 101

Poelée de légumes frais 7

Gnocchis 101 
Sauce fromage 7

Salade verte

Ragoût de jeune bovin marengo
Pommes de terre wedges

Haricots verts 7

Poulet tex mex
Riz arlequin (riz aux légumes)

Carottes persillées

Dessert

Plateau de fruits frais
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Yaourt stracciatella 6 - 7
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Crêpes au sucre 101 - 3 - 7
Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Sauce napolitaine

Omelette aux oignons 3

Ragoût de légumes d'automne au chèvre
et noix
7 - 803 - 9

Sauté de pois chiches tex mex

Collation

Fromage blanc et sa compotée de
pommes 7
Corbeille de fruits de saison

Pavé céréales, beurre et fromage frais
1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11
Corbeille de fruits de saison

Gâteau aux pommes 101 - 3 - 7
Corbeille de fruits de saison

Baguette, beurre et pâte à tartiner
spéculoos
101 - 102 - 103 - 6 - 7
Corbeille de fruits de saison

Dip's italiens et tapenade d'olive 101
Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.





Lundi 22/09

Mardi 23/09

Mercredi 24/09

Jeudi 25/09

Vendredi 26/09

Déjeuner

Salad'Bar

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Entrée

Macédoine de légumes 3 - 10

Salade caesar 101 - 102 - 103 - 104 - 3 - 7 - 11

Menu du jour

Falafels de pois-chiche 3 
Sauce Pita 3 - 7 - 10

Quinoa crémeux 7

Aiguillette de poulet pané a la coco et sauce cacahuète
101 - 103 - 3 - 5 - 6 - 7

Pommes de terre wedges

Haricots verts aux échalotes

Dinkelnudeln 105 - 3
Sauce carbonara 7

Emmental et parmesan 7

Duo de salades

Hoki à l'oriental 4 - 7 

Semoule de blé à la coriandre 101

Légumes couscous

Chili sin carne aux haricots rouges et maïs 

Riz blanc

Salade verte

Dessert

Compote de fruits
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Yaourt à boire aux fruits rouges 7
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Tarte au chocolat et sa chantilly vanillée
101 - 3 - 7
Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Galette de légumes gratinée 3 - 7

Dinkelnudeln 105 - 3

Sauce crème 7

Curry de pois chiches 7 - 10

Collation

Baguette, beurre et confiture 101 - 102 - 103 - 7

Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait 101 - 103 - 105 - 7

Corbeille de fruits de saison

Cookies au chocolat 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Pavé céréales au houmous et jus de pommes
1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 11

Corbeille de fruits de saison

Wrap au fromage frais 101 - 7

Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.





Lundi 29/09

Mardi 30/09

Mercredi 01/10

Jeudi 02/10

Vendredi 03/10

Déjeuner

Salad'Bar

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Entrée

Salade de pâtes au pesto et tomates cerise
¹⁻¹⁰⁵⁻³⁻⁷

Crème de courgettes

Menu du jour

Poulet façon grand-mère ⁷

Ragoût de boeuf forestier

Pavé de saumon rôti à la crème de pesto
⁴⁻⁷

Blanquette de jeune bovin à l'ancienne
⁷⁻⁹

Blésotto au parmesan ¹⁰¹⁻⁷

Frites

Haricots beurre

Blé ¹⁰¹

Brocolis

Riz arlequin (riz aux légumes)

Epinard à la crème ⁷

Dinkelnudeln ¹⁰⁵⁻³

Carottes Vichy

Petits pois aux échalotes ⁷

Dessert

Compote de fruits à la cannelle
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Torta de cielo (gâteau aux amandes)
¹⁰¹⁻³⁻⁸⁰¹
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Panna cotta aux fruits rouges ⁷
Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Omelette ³

Ragoût de tofu ¹⁰¹⁻⁶

Escalope de fromage panée ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻³⁻⁶⁻⁷

Blanquette de haricots blancs ⁷

Collation

Muesli et lait ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁶⁻⁷

Tartine, beurre et fromage ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻⁷

Smoothie aux fruits et galette de riz

Petit pain, beurre et pâte à tartiner noisettes
¹⁰¹⁻¹⁰²⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁰²

Dip's de légumes et grissini

Corbeille de fruits de saison

Sauce fromage blanc ciboulette ⁷
Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.





Lundi 06/10

Mardi 07/10

Mercredi 08/10
Menu Espagnol

Jeudi 09/10

Vendredi 10/10

Déjeuner

Salad'Bar

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Entrée

Velouté de chou-fleur ⁷Bouillon de légumes et pâtes ABC ¹⁻¹⁰¹

Menu du jour

Wainzoossiss ³
Sauce moutarde ⁷⁻¹⁰

Purée de pommes de terre ⁷

Chou-fleur ⁷Bouchée à la reine végétarienne ¹⁰¹⁻⁶⁻⁷

Riz Pilaf ⁷

Poelée de légumes frais ⁷Paëlla (Riz, poisson poivrons, petits pois)
⁴
Goulash de boeuf à la hongroise ⁷
Pommes de terre persillées ⁷

Choux de BruxellesRavioli ricotta-épinards ¹⁰¹⁻³⁻⁷

Sauce napolitaine

Emmental et parmesan ⁷

Salade verte

Dessert

Yaourt aux fruits ⁷
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Gâteau roulé espagnol ¹⁰¹⁻³⁻⁷
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Plateau de fruits frais
Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Wiener tofu ¹⁰¹⁻¹⁰⁴⁻⁶Paëlla végétarienne ³Steak de soja ¹⁰¹⁻⁶

Collation

Baguette, beurre et miel ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻⁷
Corbeille de fruits de saisonCéréales et lait ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻¹⁰⁵⁻⁷
Corbeille de fruits de saisonPavé céréales, beurre et fromage frais
¹⁻¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁷⁻¹¹
Corbeille de fruits de saisonMuffins ¹⁰¹⁻³⁻⁷
Corbeille de fruits de saisonFromage blanc à la confiture ⁷
Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.





Lundi 13/10

Mardi 14/10

Mercredi 15/10

Jeudi 16/10

Vendredi 17/10

Menu Kid's

Déjeuner

Salad'Bar

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Entrée

Crème de butternut ⁷

Soupe de tomates

Menu du jour

Emincé de boeuf sauce brune

Curry de légumes au lait de coco 

Pilon de poulet rôti

Filet de perche du nil sauce aux poivrons
rouges
⁴ 

Kniddelen ¹⁰¹⁻³

Spaëtzle ¹⁰¹⁻¹⁰⁵⁻³

Carottes Vichy

Riz basmati

Sauce barbecue ¹⁰⁻¹²

Pommes de terre wedges

Poelée de légumes frais ⁷

Dinkelnudeln tricolore ¹⁰⁵⁻³

Courgettes sautées

Sauce crème mat speck ⁷

Compote de pommes 

Dessert

Fromage blanc sucré ⁷
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Salade de fruits frais
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Glace à l'eau
Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Emincé de soja sauce aigre douce ¹⁰¹⁻⁶

Omelette aux herbes ³

Dinkelnudeln tricolore ¹⁰⁵⁻³

Sauce fromage ⁷

Kniddelen ¹⁰¹⁻³

Sauce crème ⁷

Collation

Smoothie aux fruits et galette de riz
Corbeille de fruits de saison

Muesli et lait ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁶⁻⁷
Corbeille de fruits de saison

Pavé céréales au houmous et jus de
pommes
¹⁻¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻¹¹
Corbeille de fruits de saison

Wrap au fromage frais ¹⁰¹⁻⁷
Corbeille de fruits de saison

Baguette, beurre et pâte à tartiner
spéculoos
¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻⁶⁻⁷
Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.





Lundi 20/10

Mardi 21/10

Mercredi 22/10

Jeudi 23/10

Vendredi 24/10

Déjeuner

Salad'Bar

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Entrée

Potage de brocolis

Oeuf Mimosa ³⁻¹⁰

Menu du jour

Escalope de poulet
Sauce aux champignons ⁷

Riz blanc

Petits pois aux échalotes ⁷

Pizza margherita ¹⁰¹⁻⁷

Ragoût de jeune bovin aux carottes et oignons

Pommes de terre au four

Poelée de légumes frais ⁷

Gnocchi sauce cheddar ¹⁰¹⁻⁷

Harcicots beurre à l'échalote

Filet de sole roulé sauce bonne femme ⁴⁻⁷

Blé ¹⁰¹

Epinard à la crème ⁷

Dessert

Salade de fruits frais
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Gâteau au yaourt ¹⁰¹⁻³⁻⁷
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Fromage blanc aux fruits de saison ⁷
Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Escalope de légumes façon grand mère
¹⁰¹⁻³⁻⁷

Ragoût de tofu ¹⁰¹⁻⁶Croquette de fromage ¹⁰¹⁻³⁻⁷

Collation

Baguette, beurre et confiture ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻⁷
Corbeille de fruits de saison

Sablés au fromage chèvre et thym ¹⁰¹⁻³⁻⁷
Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻¹⁰⁵⁻⁷
Corbeille de fruits de saison

Tartine, beurre et fromage ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻⁷
Corbeille de fruits de saison

Cracotte au maïs et compote
Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.





Lundi 27/10

Mardi 28/10

Mercredi 29/10

Jeudi 30/10

Vendredi 31/10

Déjeuner

Salad'Bar

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Entrée

Potage parmentier 7

Crème de carottes de la sorcière 7

Menu du jour

Boulette de boeuf
Sauce tomate

Dinkelnudeln 105 - 3

Salade verte

Pavé de saumon rôti à la crème de pesto
4 - 7
Ebly 101

Brocolis sautés 7

Fricassée de poulet à l'ancienne 7
Riz blanc

Poelée de légumes frais 7

Ragoût de jeune bovin aux champignons
Pommes de terre rôties

Céleri rave 9

Agnolotti cèpes - mozzarella 101 - 3 - 7
Sauce Aurore 7

Duo de salades

Dessert

Compote pomme-banane
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Muffins 101 - 3 - 7
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Fromage blanc sucré 7
Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Sauce bolognaise au haché de soja 6

Falafels de pois-chiche 3

Oeufs brouillés 3 - 7

Ragoût de tofu 101 - 6

Tartine au fromage frais et dés de légumes
1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11
Corbeille de fruits de saison

Fromage blanc et cubes de poires 7
Corbeille de fruits de saison

Muesli et lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7
Corbeille de fruits de saison

Petit pain, beurre et pâte à tartiner noisettes
101 - 102 - 6 - 7 - 802
Corbeille de fruits de saison

Roulé à la confiture 101 - 3
Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100% végétariens



Lundi 03/11

Mardi 04/11

Mercredi 05/11

Jeudi 06/11

Vendredi 07/11

Petit-déjeuner

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 701 - 802 - 11

Viennoiseries 101 - 3 - 6 - 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 701 - 802 - 11

Céréales 101 - 103 - 105

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 701 - 802 - 11

Fromage et charcuterie 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 701 - 802 - 11

Pain perdu 101 - 102 - 103 - 3 - 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 701 - 802 - 11

Biscotte 101

Déjeuner

Salad'Bar

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Entrée

Soupe de poireaux

Salade de chou blanc

Menu du jour

Gratin de coquillettes au fromage 101 - 7

Petits pois 7

Sauté de porc à la moutarde 7 - 10

Riz complet

Brunoise de légumes 9

Quiche au kiri 101 - 3 - 7

Salade verte

Poulet et son jus de cuisson

Semoule 101

Haricots verts aux échalotes

Fish burger 101 - 3 - 4 - 7 - 701

Sauce rémoulade 3 - 10

Pommes de terre wedges

Salade verte, oignon, cornichon 10

Dessert

Smoothie aux fruits

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Moelleux au chocolat banane et pop-corn
caramélisé au chocolat et coco

101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Yaourt à la fraise 7

Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Sauté de tofu 6 - 7 - 10

Escalope de céleri 9

Burger de légumes 101 - 3 - 701

Collation

Céréales et lait 101 - 103 - 105 - 7

Corbeille de fruits de saison

Baguette, beurre et miel 101 - 102 - 103 - 7

Corbeille de fruits de saison

Crème à la vanille 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Wrap au fromage frais 101 - 7

Corbeille de fruits de saison

Gâteau au yaourt 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.





Semaine 46 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 10/11

Mardi 11/11

Mercredi 12/11
Menu Allemand

Jeudi 13/11

Vendredi 14/11

Déjeuner

Salad'Bar

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²

Entrée

Soupe de lentilles ⁹

Potage de légumes ⁹

Menu du jour

Gnocchis sorrentina ¹⁰¹ 
Emmental et parmesan ⁷

Duo de salades

Sauté de jeune bovin au kechup ¹⁰

Pommes de terre sautées

Poelée de légumes frais ⁷

 Currywurst ⁹

Frites

Haricots beurre

Filet de limande au lait de coco et curry
⁴⁻⁷ 

Riz basmati

Navets glacés

Ragoût de boeuf et sa touche de chocolat

Dinkelnudeln ¹⁰⁵⁻³

Carottes braisées

Dessert

Yaourt au miel ⁷
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Apfelstrudel ¹⁰¹⁻³⁻¹²
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Smoothie aux fruits
Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Ragoût de légumes d'automne au chèvre et noix
⁷⁻⁸⁰³⁻⁹

Wiener tofu ¹⁰¹⁻¹⁰⁴⁻⁶

Omelette à la feta, aux tomates séchées et poivrons grillés
³⁻⁷

Galette de légumes gratinée ³⁻⁷

Collation

Muesli et lait ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁶⁻⁷
Corbeille de fruits de saison

Brioche au chocolat ¹⁰¹⁻³⁻⁷
Corbeille de fruits de saison

Tartine, beurre et fromage ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻⁷
Corbeille de fruits de saison

Cracotte au maïs et compote
Corbeille de fruits de saison

Baguette, beurre et pâte à tartiner spéculoos
¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻⁶⁻⁷
Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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



Lundi 17/11	Mardi 18/11	Mercredi 19/11	Jeudi 20/11	Vendredi 21/11
Déjeuner				
Salad'Bar				
Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc ⁷⁻¹²
Entrée				
	Bouillon de légumes ⁹		Velouté de potiron et patates douces ⁷⁰¹	
Menu du jour				
Quiche courgettes-basilic ¹⁰¹⁻³⁻⁷ Salade verte	Blanquette de poisson ⁴⁻⁷ Riz blanc *** Carottes persillées	Porc sauce paprika ⁷ Pommes de terre rôties *** Brocolis	Tortellinis ricotta-épinards ¹⁰¹⁻³⁻⁷ Sauce Aurore ⁷ *** Emmental râpé ⁷ ***	Escalope de poulet Blésotto au parmesan ¹⁰¹⁻⁷ *** Petits pois ⁷
Dessert				
Fromage blanc aux fruits de saison ⁷ Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Ile flottante ³⁻⁷ Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Compote pomme-banane Corbeille de fruits de saison
Alternative végétarienne du menu du jour				
	Blanquette de tofu ¹⁰¹⁻⁶⁻⁷	Pois chiches grillés sauce paprika ⁷⁰¹		Blésotto au parmesan ¹⁰¹⁻⁷
Collation				
Cookies aux flocons d'avoine ¹⁰⁴⁻³⁻⁷ *** Corbeille de fruits de saison	Baguette, beurre et confiture ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻⁷ *** Corbeille de fruits de saison	Smoothie aux fruits et galette de riz *** Corbeille de fruits de saison	Yaourt à la fraise ⁷ *** Corbeille de fruits de saison	Pavé céréales, beurre et tomatade ¹⁻¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁷⁻¹¹ *** Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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