



# Semaine 48 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 24/11

Mardi 25/11

Mercredi 26/11

Jeudi 27/11

Menu Indien

Vendredi 28/11

## 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

Crème de céleri 701 - 9

Potage parmentier 7

## Menu du jour

Emincé de boeuf sauce brune

Kniddelen 101 - 3

Quiche au thon 101 - 3 - 4 - 7

Poulet Tikka Massala 7

Spaghetti 101

Croquettes de pommes de terre 101

Sauce aux champignons 7

Riz basmati

Sauce carbonara 7

Chou vert braisé

Brocolis

Salade verte

Carottes et chou fleur à l'indienne 10

Emmental et parmesan 7

Duo de salades

## Dessert

Yaourt nature au coulis de fruits 7

Crème à la vanille 3 - 7

Salade de fruits frais

Corbeille de fruits de saison

## Alternative végétarienne du menu du jour

Oeufs brouillés 3 - 7

Quiche au fromage 101 - 3 - 7

Haricots rouges tikka massala 7

Spaghetti tofunara 101 - 6 - 7

## Collation

Cracotte au maïs et compote

Petit pain à la tomatade, beurre et jus de pomme  
1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11

Muesli et lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7

Quatre quarts 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Dip's de légumes et grissini

Sauce cocktail 3 - 10

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 durable



Des produits issus du  
commerce équitable



Des produits issus de  
l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



# Semaine 49 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 01/12

Mardi 02/12

Mercredi 03/12

Jeudi 04/12

Vendredi 05/12

## 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

Velouté de potiron 7

Bouillon de légumes et pâtes ABC 1 - 101

## Menu du jour

Wiener tofu aux lentilles et carottes 101 - 104 - 6

Purée de pommes de terre et potiron 7  
\*\*\*

Raviolis au boeuf 101 - 3 - 9

Sauce Aurore 7  
\*\*\*  
Emmental râpé 7  
\*\*\*  
Duo de salades

Poulet et son jus de cuisson

Polenta crémeuse  
\*\*\*  
Epinard à la crème 7

Pizza margherita 101 - 7

Salade verte

Waterzoï de poisson 4 - 7 - 9

Pommes de terre persillées 7  
\*\*\*  
Haricots verts 7

## Dessert

Banane au chocolat 7  
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Panna cotta au coulis de fruits 7  
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Glace Rocket  
Corbeille de fruits de saison

## Alternative végétarienne du menu du jour

Ravioli ricotta-épinards 101 - 3 - 7  
Sauce Aurore 7

Polenta crémeuse et poêlée de 7  
champignons aux épinards

Waterzoï de tofu 101 - 6 - 7 - 9

## Collation

Baguette, beurre et miel 101 - 102 - 103 - 7  
Corbeille de fruits de saison

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

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

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

Boxemännchen et pâte à tartiner au  
chocolat 101 - 3 - 7  
Corbeille de fruits de saison



Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur geniesen - 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



# Semaine 50 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 08/12

Mardi 09/12

Mercredi 10/12  
Menu Kid's

Jeudi 11/12

Vendredi 12/12

## 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 légumes 9

Soupe de lentilles 9

## Menu du jour

Blanquette de jeune bovin 7

Dos de cabillaud grillé 4

Sauce au citron 4 - 7

\*\*\*

Riz complet

\*\*\*

Carottes Vichy

Semoule 101

\*\*\*

Brocolis

Lasagne bolognaise pur boeuf 101 - 7 - 9



Duo de salades

Poulet au curry 7

Purée de pommes de terre 7

\*\*\*

Poelée de légumes frais 7

Gnocchis 101

Sauce napolitaine

\*\*\*

Emmental et parmesan 7

Salade verte

## Dessert

Compote de fruits

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Brownies 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Yaourt à boire aux fruits rouges 7

Corbeille de fruits de saison

## Alternative végétarienne du menu du jour

Blanquette de tofu 101 - 6 - 7

Galette de haricots rouges et maïs

101 - 103 - 3 - 6 - 7

Lasagne végétarienne 101 - 7

Curry de pois chiches 7 - 10

## Collation

Muesli et lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7

Corbeille de fruits de saison

Petit pain céréales, beurre et tapenade d'olive noire

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 confiture 101 - 102 - 103 - 7

Corbeille de fruits de saison

Sablés bretons 101 - 3 - 7

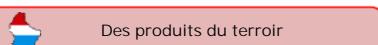
Corbeille de fruits de saison

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

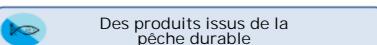
1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

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.

Dussmann Catering  
s'engage à servir  
régulièrement :



Des produits du terroir



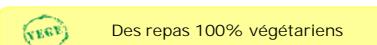
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



# Semaine 51 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 15/12

Mardi 16/12

Mercredi 17/12

Jeudi 18/12

Vendredi 19/12

Menu de Noël

## 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

Velouté de carottes 7

Salade de betteraves et feta 7 - 12

## Menu du jour

Emincé de boeuf stroganoff 101 - 7

Hachis parmentier aux légumes 7 - 9

Filet de colin pané 101 - 4 - 7

Agnolotti tomate aubergine 101 - 3 - 7

Emincé de poulet

Sauce aux champignons 7

Riz basmati

\*\*\*

Chou-fleur 7

Duo de salades

Sauce rémoulade 3 - 10

\*\*\*

Pommes de terre vapeur

\*\*\*

Poêlée de légumes frais 7

Sauce napolitaine

\*\*\*

Emmental râpé 7

\*\*\*

Salade verte

Pommes de terre au four

\*\*\*

Potiron rôti

## Dessert

Yaourt au miel 7

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Ananas rôti 7

Corbeille de fruits de saison

Bûche de Noël au chocolat 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Tofu stroganov 101 - 6

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

Emincé de soja aux champignons 6 - 7

## Collation

Compote de fruits à la cannelle

Corbeille de fruits de saison

Cake marbré 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Petit pain céréales, beurre et confiture

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11

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

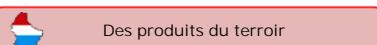


Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

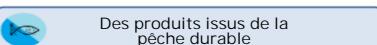
1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

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



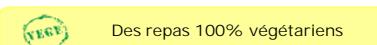
Des produits issus de la  
pêche durable



Des produits issus du  
commerce équitable



Des produits issus de  
l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



# Semaine 52 - Menu de la maison relais de Kopstal



**Dussmann**

Lundi 22/12  
fermé

Mardi 23/12  
fermé

Mercredi 24/12  
fermé

Jeudi 25/12  
fermé

Vendredi 26/12  
fermé

**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 durable



Des produits issus du  
commerce équitable



Des produits issus de  
l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



# Semaine 1 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 29/12 Menu luxembourgeois	Mardi 30/12	Mercredi 31/12	Jeudi 01/01 Férié	Vendredi 02/01
<b>Petit-déjeuner</b>				
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 *** Viennoiseries 101 - 3 - 6 - 7	Petit déjeuner varié 1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 701 - 802 - 11 *** Biscotte 101		Petit déjeuner varié 1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 701 - 802 - 11 *** Pain perdu 101 - 102 - 103 - 3 - 7
<b>Déjeuner</b>				
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
<b>Entrée</b>				
	Soupe de poireaux			
<b>Menu du jour</b>				
Kniddelen 101 - 3 Sauce crème mat speck 7 *** Carottes persillées	Bouchée à la reine 101 - 7 Frites *** Petits pois aux échalotes 7	Spaghetti 101 Sauce bolognaise au haché de soja 6 *** Emmental et parmesan 7 *** Salade verte		Chili sin carne aux haricots rouges et maïs Riz blanc *** Salade verte
<b>Dessert</b>				
Tarte streusel aux pommes 101 - 3 - 7 - 801 Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Compote de fruits à la cannelle Corbeille de fruits de saison		Fromage blanc aux fruits de saison 7 Corbeille de fruits de saison
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Kniddelen 101 - 3 Sauce crème 7	Bouchée à la reine végétarienne 101 - 6 - 7			
<b>Collation</b>				
Baguette, beurre et pâte à tartiner spéculoos 101 - 102 - 103 - 6 - 7 Corbeille de fruits de saison	Céréales et lait 101 - 103 - 105 - 7 Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison		Carrot Cake 101 - 3 - 7 Corbeille de fruits de saison

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 2 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 05/01

Mardi 06/01

Mercredi 07/01

Jeudi 08/01

Vendredi 09/01

## 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

Velouté de légumes

Soupe de carottes au cumin

## Menu du jour

Ragoût de jeune bovin marengo  
  
Boulgour 101  
\*\*\*  
Petits pois 7

Gnocchis sorrentina 101   
  
Duo de salades

Ragoût de porc à la moutarde et au miel 7 - 10  
  
Pommes de terre rôties \*\*\*  
Fricassée de champignons

Filet de limande au lait de coco et curry 4 - 7   
  
Quinoa \*\*\*  
Harcots beurre

Wainzoossiss 3  
  
Moutarde 10  
\*\*\*  
Purée de pommes de terre 7  
  
Poelée de légumes frais 7

## Dessert

Galette des rois aux pommes 101  
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Plateau de fruits exotiques  
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Yaourt à la vanille 7  
Corbeille de fruits de saison

## Alternative végétarienne du menu du jour

Ragout de légumes à la tomate 9 - 10

Galette de pomme de terre et légumes 3

Blanquette de haricots blancs 7

Wiener tofu 101 - 104 - 6

## Collation

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

Tartine, beurre et tomatade 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11  
  
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 au chocolat 101 - 102 - 7  
  
Corbeille de fruits de saison

Dip's de légumes et grissini  
  
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.

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



# Semaine 3 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 12/01

Mardi 13/01

Mercredi 14/01

Jeudi 15/01

Vendredi 16/01

## 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

Bouillon de légumes et pâtes ABC 1 - 101

## Menu du jour

Fricassée de poulet à l'ancienne 7  
Riz basmati \*\*\*  
Chou-fleur 7

Quiche au fromage 101 - 3 - 7   
Haricots verts 7

Pavé de saumon rôti à la crème de pesto 4 - 7   
Pommes de terre persillées 7 \*\*\*  
Flan de poireaux 3 - 7

Emincé de boeuf sauce brune  
Sémoule 101 \*\*\*  
Carottes jaunes 7

Gratin de dinkelnuodeln sauce tomate 1 - 105 - 3 - 7   
Salade verte

## Dessert

Salade de fruits frais  
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Yaourt nature au coulis de fruits 7  
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

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

## Alternative végétarienne du menu du jour

Fricassée de pois chiche à l'ancienne 7

Crêpes au fromage 101 - 3 - 7

Emincé de soja aux champignons 6 - 7

Baguette, beurre et miel 101 - 102 - 103 - 7  
Corbeille de fruits de saison

Banana bread 101 - 3 - 7  
Corbeille de fruits de saison

Foccacia tomate-parmesan 101 - 7  
Corbeille de fruits de saison

Cracotte au maïs et compote  
Corbeille de fruits de saison

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

## Collation

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 durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



# Semaine 4 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 19/01

Mardi 20/01

Mercredi 21/01

Jeudi 22/01

Vendredi 23/01

## 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 Saint-Germain 7

Velouté de chou-fleur 7

## Menu du jour

Tofu marenco 6   
Spaetzle 101 - 105 - 3  
\*\*\*  
Navets glaçés

Porc tandoori 6 - 7  
Riz blanc  
\*\*\*  
Duo de haricots 7

Gratin de poisson 4 - 7   
Quinoa  
\*\*\*  
Epinard à la crème 7

Ragoût de boeuf et sa touche de chocolat  
Dinkelnudeln tricolore 105 - 3  
\*\*\*  
Carottes persillées

Pilon de poulet rôti  
Ketchup - mayonnaise 3 - 10  
\*\*\*  
Pommes de terre wedges  
\*\*\*  
Duo de chou-fleur et brocoli

## Dessert

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

Corbeille de fruits de saison

Riz au lait vanille 7  
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Smoothie aux fruits  
Corbeille de fruits de saison

## Alternative végétarienne du menu du jour

Escalope de tofu au tandoori 6 - 7

Gratin de dinkelnudeln aux légumes  
1 - 105 - 3 - 7 - 9

Mijoté de flageolets

Tortilla aux pommes de terre 3

## Collation

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

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

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

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

Bruschetta à la tomate 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.

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



# Semaine 5 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 26/01

Mardi 27/01

Mercredi 28/01  
Menu Kid's

Jeudi 29/01

Vendredi 30/01  
Chandeleur

## 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 brocolis 7

Soupe de tomates

## Menu du jour

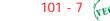
Ragoût de jeune bovin aux carottes et oignons

Boulgour 101

Haricots verts aux échalotes

Orzo à la toscane végétarien (pousses d'épinards, tomate confite, parmesan)

101 - 7



Fish burger 101 - 3 - 4 - 7 - 701



Sauce rémoulade 3 - 10

\*\*\*

Frites

Ketchup - mayonnaise 3 - 10

\*\*\*

Salade, tomate, oignon

Gratin d'oeufs durs 101 - 3 - 7



Dinkelnuedeln 105 - 3

Petits pois 7

Effiloché de porc

Sauce barbecue 10 - 12

\*\*\*

Riz à la tomate

Flan de potiron 3 - 7

## Dessert

Compote pomme-banane

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Glace vanille et sauce chaude au chocolat 7

Corbeille de fruits de saison

Yaourt à boire aux fruits 7

Corbeille de fruits de saison

Galette de céleri aux herbes 3 - 9

Croquette de fromage 101 - 3 - 7

Sauté de tofu 6 - 7 - 10

Sauce barbecue 10 - 12

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

Corbeille de fruits de saison

Crêpes au sucre 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Muesli et lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7

Corbeille de fruits de saison

Tartine, beurre et tapenade 101 - 102 - 7

Corbeille de fruits de saison

Cake tomate-feta 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

## Alternative végétarienne du menu du jour

Croquette de fromage 101 - 3 - 7

## 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 durable



Des produits issus du  
commerce équitable



Des produits issus de  
l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens