



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

Croquettes de pommes de terre 101

Chou vert braisé

Kniddelen 101 - 3 
Sauce aux champignons 7


Brocolis

Quiche au thon 101 - 3 - 4 - 7 

Salade verte

Poulet Tikka Massala 7

Riz basmati

Carottes et chou fleur à l'indienne 10 

Spaghetti 101

Sauce carbonara 7

Emmental et parmesan 7

Duo de salades

Dessert

Yaourt nature au coulis de fruits 7

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Crème à la vanille 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

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

Corbeille de fruits de saison

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

Corbeille de fruits de saison

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

Corbeille de fruits de saison

Quatre quarts 101 - 3 - 7

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

Waterzoi 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
champignons aux épinards

Waterzoi 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 pate à tartiner au
chocolat
101 - 3 - 7
Corbeille de fruits de saison

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



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

Semoule ¹⁰¹

Brocolis

Dos de cabillaud grillé ⁴
Sauce au citron ^{4 - 7}

Riz complet

Carottes Vichy

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


Riz basmati ***
Chou-fleur 7

Hachis parmentier aux légumes 7 - 9 

Duo de salades

Filet de colin pané 101 - 4 - 7 
Sauce rémoulade 3 - 10

Pommes de terre vapeur ***
Poelée de légumes frais 7

Agnolotti tomate aubergine 101 - 3 - 7 
Sauce napolitaine ***
Emmental râpé 7 ***
Salade verte

Emincé de poulet
Sauce aux champignons 7 ***
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

Corbeille de fruits de saison

Bûche de Noël au chocolat 101 - 3 - 7
Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

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					
Petit-déjeuner													
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					
Déjeuner													
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					
Entrée													
		Soupe de poireaux											
Menu du jour													
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					
Dessert													
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					
Alternative végétarienne du menu du jour													
Kniddelen 101 - 3 Sauce crème 7		Bouchée à la reine végétarienne 101 - 6 - 7											
Collation													
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.

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 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

Gnocchis sorrentina ¹⁰¹ Ragoût de porc à la moutarde et au miel
^{7 - 10}Filet de limande au lait de coco et curry
^{4 - 7} Wainzoossiss ³

Boulgour ¹⁰¹

Petits pois ⁷

Duo de salades

Pommes de terre rôties

Fricassée de champignons

Quinoa

Haricots beurre

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 ³Blanquette de haricots blancs ⁷Wiener tofu ^{101 - 104 - 6}

Collation

Smoothie aux fruits et galette de riz

Tartine, beurre et tomatade
^{101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11}

Muesli et lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7}

Petit pain, beurre et pâte à tartiner au
chocolat
^{101 - 102 - 7}

Dip's de légumes et grissini

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

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.

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



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 bœuf sauce brune

Semoule 101 ***
Carottes jaunes 7

Gratin de dinkelnudeln 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

Collation

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

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

Focaccia 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

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 marengo 6 

Porc tandoori 6 - 7

Gratin de poisson 4 - 7 

Ragoût de boeuf et sa touche de chocolat

Pilon de poulet rôti
Ketchup - mayonnaise 3 - 10

Spaetzle 101 - 105 - 3

Navets glacés

Riz blanc

Duo de haricots 7

Quinoa

Epinard à la crème 7

Dinkelnudeln tricolore 105 - 3

Carottes persillées

Pommes de terre wedges

Duo de chou-fleur et brocoli

Dessert

Fromage blanc et sa compotée de pommes 7
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 genössen - Mir ieszse 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



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

Salade verte

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

Dinkelnudeln 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

Corbeille de fruits de saison

Yaourt à boire aux fruits 7

Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Galette de céleri aux herbes 3 - 9

Croquette de fromage 101 - 3 - 7

Sauté de tofu 6 - 7 - 10

Sauce barbecue 10 - 12

Collation

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

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