



Semaine 6 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 02/02	Mardi 03/02	Mercredi 04/02	Jeudi 05/02	Vendredi 06/02
Salad'Bar				
Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7
Entrée				
	Crème de poireaux et brocolis 7		Potage de carottes	
Menu du jour				
Poêlée de légumes et pois chiches 9 *** Sémoule de blé à la coriandre 101 ***	Lasagne bolognaise pur boeuf 101 - 9 - 7 *** Salade verte	Quiche lorraine 101 - 3 - 7 *** Jardinière de légumes	Boulettes de légumes 3 *** Sauce au fromage blanc 7 *** Pommes de terre au four *** Petits pois aux échalotes 7	Filet de limande au lait de coco et curry 4 - 7 *** Quinoa *** Brocolis sautés 7
Dessert				
Crêpes au sucre 101 - 3 - 7 Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Pudding à la vanille 701 - 702 - 7 Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Banane au chocolat 7 Corbeille de fruits de saison
Alternative végétarienne du menu du jour				
	Lasagna verte (lasagnes aux légumes) 101 - 702 - 7	Quiche aux légumes 101 - 9 - 3 - 7		Galette de légumes verts 3 Sauce curry 7
Collation				
Céréales et lait 101 - 105 - 103 - 7 Corbeille de fruits de saison	Petit pain, beurre et pâte à tartiner au chocolat 101 - 102 - 7 Corbeille de fruits de saison	Smoothie aux fruits et galette de riz Corbeille de fruits de saison	Quatre quarts 101 - 3 - 7 Corbeille de fruits de saison	Tartine au fromage frais et dés de légumes 101 - 104 - 11 - 103 - 102 - 1 - 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 7 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 09/02

Mardi 10/02

Mercredi 11/02

Jeudi 12/02
Menu Luxembourgeois

Vendredi 13/02

Salad'Bar

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

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

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

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

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

Entrée

Crème dubarry 7

Bouneschlupp (végétarienne) 9 - 6 - 7

Menu du jour

Ragoût de boeuf aux oignons

Dinkelnuedeln 105 - 3

Carottes et navets braisés

Pizza margherita 101 - 7

Salade verte

Bouchée à la reine 101 - 7

Frites

Chou-fleur à la ciboulette 7

Judd mat gaardebouuen 101 - 10 - 7

Pommes de terre grenailles

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

Boulgour 101

Panais braisé

Dessert

Glace vanille et fraise 7
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Compote de fruits
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

Quesadillas de patates douces et haricots rouges 101 - 7

Bouchée à la reine végétarienne 101 - 6 - 7

Tofu mat gaardebouuen 101 - 6 - 7

Escalope de céleri 9

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

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

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

Cake tomate - olive 101 - 3
Corbeille de fruits de saison

Baguette, beurre et pâte à tartiner spéculoos 101 - 6 - 103 - 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 8 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 16/02

Mardi 17/02

Mercredi 18/02

Jeudi 19/02

Vendredi 20/02

Petit-déjeuner

Biscotte 101

Fromage et charcuterie 7

Céréales 101 - 105 - 103

Pain perdu 101 - 103 - 102 - 3 - 7

Brioche au chocolat 101 - 3 - 7

Déjeuner Salad'Bar

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7

Entrée

Potage Saint-Germain 7

Potage de légumes 9

Menu du jour

Grillwurst (moutarde, ketchup, 10 - 3 mayonnaise)

Pommes de terre rôties

Haricots verts aux échalotes

Hoki en croûte d'herbes 4

Sauce tomate

Riz blanc

Brocolis

Hachis parmentier aux légumes 9 - 7

Crudités de saison

Poulet rôti

Sauce brune aux oignons

Semoule 101

Petits pois 7

Tofu à la zurichoise 6 - 7

Tagliatelles 105 - 3

Flan de poireaux 3 - 7

Dessert

Brochette d'ananas et kiwi

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Yaourt à la vanille 7

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Cheesecake au citron 101 - 702 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Wiener tofu 101 - 104 - 6

Escalope de céleri 9

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

Alternative végétarienne du menu du jour

Collation

Céréales et lait 101 - 105 - 103 - 7

Corbeille de fruits de saison

Petit pain céréales, beurre et confiture 101 - 104 - 11 - 103 - 102 - 1 - 7

Corbeille de fruits de saison

Cake marbré 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Fromage blanc et cubes de poires 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 9 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 23/02	Mardi 24/02	Mercredi 25/02	Jeudi 26/02	Vendredi 27/02
Salad'Bar				
Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7
Entrée				
	Bouillon de légumes et pâtes ABC 101			Soupe de poireaux
Menu du jour				
Filet de colin pané 101 - 4 - 7 *** Sauce rémoulade 10 - 3 *** Blé crémeux 101 - 7 *** Chou vert braisé ***	Tacos au poulet (tacos, poulet, cheddar, poivrons, maïs) *** Pommes de terre wedges ***	Ragoût de jeune bovin marenco *** Gratin dauphinois 7 *** Navets braisés caramélisés ***	Falafels de pois-chiche 3 *** Sauce yaourt 7 *** Pain pita 101 *** Haricots verts aux échalotes ***	Spaghetti 101 *** Sauce carbonara 7 *** Emmental et parmesan 7 *** Salade verte ***
Dessert				
Compote de fruits Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Fromage blanc et 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				
Galette de céleri aux herbes 9 - 3	Tacos végétariens (tacos, soja, cheddar, poivrons, maïs) 101 - 6 - 7	Tofu marenco 6		Spaghetti 101 Sauce aux fromages 7
Collation				
Tartine, beurre et tomatade 101 - 104 - 11 - 103 - 102 - 7 Corbeille de fruits de saison	Yaourt stracciatella 6 - 7 Corbeille de fruits de saison	Rocher coco 3 Corbeille de fruits de saison	Petit pain, beurre et pâte à tartiner au chocolat 101 - 102 - 7 Corbeille de fruits de saison	Muesli et lait 101 - 104 - 6 - 103 - 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 10 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 02/03

Mardi 03/03

Mercredi 04/03

Jeudi 05/03

Vendredi 06/03

Salad'Bar

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7

Entrée

Soupe de tomates

Potage parmentier 7

Menu du jour

Cordon bleu pané de porc 101 - 3 - 7

Sauce crème et champignons 7

Purée de pommes de terre 7

Petits pois aux échalotes 7

Quiche aux légumes 101 - 9 - 3 - 7

Waterzoï de poisson 9 - 4 - 7

Boulgour 101

Poelée de légumes frais 7

Gratin de coquillettes au fromage 101 - 7

Bifana de boeuf 10

Pommes de terre wedges

Petits pois 7

Dessert

Salade de fruits frais

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Mousse au chocolat 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Yaourt à la mangue 7

Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

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

Sauce aux champignons 7

Waterzoï de soja 101 - 9 - 6 - 7

Ragoût de tofu 101 - 6

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

Corbeille de fruits de saison

Wrap au fromage frais 101 - 7

Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait 101 - 105 - 103 - 7

Corbeille de fruits de saison

Crêpes à la confiture 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Tartine, beurre et fromage 101 - 102 - 7

Corbeille de fruits de saison

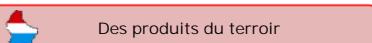
Collation

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

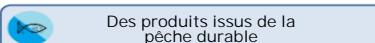
1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

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 :



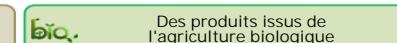
Des produits du terroir



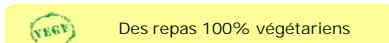
Des produits issus de la
pêche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Semaine 11 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 09/03	Mardi 10/03	Mercredi 11/03	Jeudi 12/03	Vendredi 13/03
Salad'Bar				
Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7
Entrée				
	Soupe de lentilles 9			Potage de légumes 9
Menu du jour				
Saumon grillé 4 *** Sauce vierge *** Pommes de terre persillées 7 *** Epinard à la crème 7	Kniddelen 101 - 3 *** Sauce crème mat speck 7 *** Salade verte	Pizza aux champignons 101 - 7 *** Pizza margherita 101 - 7 *** Salade verte	Emincé de poulet *** Riz basmati *** Carottes braisées	Boulette de boeuf *** Purée de pommes de terre 7 *** Chou rouge
Dessert				
Plateau de fruits frais Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Fromage blanc et coulis de fruits 7 Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Gâteau aux pommes 101 - 3 - 7 Corbeille de fruits de saison
Alternative végétarienne du menu du jour				
Fricassée de pois chiches aux poivrons	Kniddelen 101 - 3 Sauce crème et champignons 7		Omelette au fromage frais 3 - 7	Boulettes de légumes 3
Collation				
Pudding à la vanille 701 - 702 - 7 Corbeille de fruits de saison	Yaourt à boire aux fruits 7 Corbeille de fruits de saison	Petit pain, beurre et pâte à tartiner au chocolat 101 - 102 - 7 Corbeille de fruits de saison	Muesli et lait 101 - 104 - 6 - 103 - 7 Corbeille de fruits de saison	Petit pain céréales, beurre et tapenade d'olive noire 101 - 104 - 11 - 103 - 102 - 1 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 12 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 16/03

Mardi 17/03

Mercredi 18/03
Menu Kid's

Jeudi 19/03

Vendredi 20/03

Salad'Bar

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7

Entrée

Crème de printemps

Potage brocoli

Menu du jour

Saucisse de jeune bovin 10

Sauce moutarde 10 - 7

Purée de pommes de terre 7

Panaïs braisé

Gnocchis 101

Sauce Aurore 7

Emmental et parmesan 7

Salade verte



Riz cantonais végétarien (riz, oeuf, 3 , carottes et petits pois)

Poelée de légumes frais 7

Cabillaud façon basquaise 4

Quinoa

Haricots verts 7

Dessert

Banane au chocolat 7

Corbeille de fruits de saison

Yaourt à boire aux fruits rouges 7

Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Wiener tofu 101 - 104 - 6

Sauce moutarde 10 - 7

Galettes de quinoa aux haricots rouges et petits légumes 9 - 3

Collation

Fromage blanc à la confiture 7

Corbeille de fruits de saison

Baguette au fromage frais, beurre et jus de pommes 101 - 9 - 102 - 7

Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait 101 - 105 - 103 - 7

Corbeille de fruits de saison

Baguette, beurre et pâte à tartiner spéculoos 101 - 6 - 103 - 102 - 7

Corbeille de fruits de saison

Moelleux 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"

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 13 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 23/03	Mardi 24/03	Mercredi 25/03	Jeudi 26/03	Vendredi 27/03
Salad'Bar				
Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7
Entrée				
	Minestrone 9			Soupe de tomates
Menu du jour				
Escalope de porc panée 101 - 3 - 7 *** Frites *** Petits pois et carottes	Pilon de poulet rôti *** Riz à la tomate *** Ratatouille	Emincé de boeuf sauce brune *** Dinkelnudeln 105 - 3 *** Duo de chou-fleur et brocoli	Colin rôti 4 *** Sauce au citron 4 - 7 *** Boulgour 101 *** Poêlée de courgettes	Omelette aux herbes 3 *** Pommes de terre au four *** Poêlée de légumes frais 7
Dessert				
Ananas rôti 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	Cookies au chocolat 101 - 3 - 7 Corbeille de fruits de saison
Alternative végétarienne du menu du jour				
Halloumi pané 101 - 6 - 103 - 3 - 7	Galette de légumes verts 3	Dinkelnudeln 105 - 3 Sauce napolitaine	Galette boulgour au fromage frais 101 - 3 - 7	
Collation				
Muesli et lait 101 - 104 - 6 - 103 - 7 Corbeille de fruits de saison	Petit pain céréales, beurre et confiture 101 - 104 - 11 - 103 - 102 - 1 - 7 Corbeille de fruits de saison	Smoothie aux fruits et galette de riz Corbeille de fruits de saison	Roulé à la cannelle 101 - 3 Corbeille de fruits de saison	Petit pain à la tomate, beurre et jus de pomme 101 - 104 - 11 - 103 - 102 - 1 - 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



Lundi 30/03	Mardi 31/03	Mercredi 01/04	Jeudi 02/04	Vendredi 03/04
Petit-déjeuner				
Céréales 101 - 105 - 103	Fromage et charcuterie 7	Brioche au chocolat 101 - 3 - 7	Biscotte 101	Pain perdu 101 - 103 - 102 - 3 - 7
Déjeuner Salad'Bar				
Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7
Entrée				
Soupe de carottes au cumin			Bouillon de légumes et pâtes ABC 101	
Menu du jour				
Ravioli ricotta-épinards 101 - 3 - 7 *** Sauce Aurore 7 *** Emmental et parmesan 7 *** Salade verte	Hachis parmentier (pur boeuf) 7 *** Haricots verts 7	Kebab de poulet et pain pita 10 *** Sauce Pita 10 - 3 - 7 *** Pommes de terre sautées *** Salade, tomate, oignon	Saumon à l'aneth 4 *** Riz basmati *** Poêlée de légumes frais 7	Quiche à la courgette et au comté 101 - 3 - 7 *** Carottes persillées
Dessert				
Fromage blanc au miel 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	Crêpes au sucre 101 - 3 - 7 Corbeille de fruits de saison
Alternative végétarienne du menu du jour				
	Hachis parmentier aux légumes 9 - 7	Kébab végétarien (pain pita, émincé de soja, crudités) 101 - 6	Steak de soja tomate-basilic 101 - 3	
Collation				
Petit pain, beurre et pâte à tartiner au chocolat 101 - 102 - 7 Corbeille de fruits de saison	Foccacia tomate-parmesan 101 - 7 Corbeille de fruits de saison	Céréales et lait 101 - 105 - 103 - 7 Corbeille de fruits de saison	Tartine, beurre et fromage 101 - 102 - 7 Corbeille de fruits de saison	Yaourt à la fraise 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 06/04

Férié: Lundi de Pâques

Mardi 07/04

Mercredi 08/04

Jeudi 09/04

Vendredi 10/04

Petit-déjeuner

Brioche au chocolat 101 - 3 - 7

Fromage et charcuterie 7

Pain perdu 101 - 103 - 102 - 3 - 7

Céréales 101 - 105 - 103

Salad'Bar

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

Entrée

Crème de courgettes

Minestrone 9

Menu du jour

Dinkelnußeln 105 - 3

Sauce napolitaine

Emmental et parmesan 7
***Paella (Riz, poisson poivrons, petits pois)
4
***Pizza margherita 101 - 7

Salade verte Nugget's de poulet 101 - 6 - 103 - 3 - 7

Sauce cocktail 10 - 3

Pommes de terre wedges

Carottes braisées

Dessert

Corbeille de fruits de saison

Cake au citron 101 - 3 - 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

Paella végétarienne 3

Croquette de fromage 101 - 3 - 7

Collation

Baguette, beurre et miel 101 - 103 - 102 - 7
Corbeille de fruits de saisonEnergy balls 101 - 104 - 11 - 105 - 103 -
Corbeille de fruits de saisonSmoothie aux fruits et galette de riz
Corbeille de fruits de saisonTartine, beurre et tomatade
101 - 104 - 11 - 103 - 102 - 7
Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genüssen - 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 16 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 13/04	Mardi 14/04	Mercredi 15/04	Jeudi 16/04	Vendredi 17/04
Salad'Bar				
Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 12 - 7
Entrée				
	Bouillon de boeuf aux vermicelles 101 - 9		Crème dubarry 7	
Menu du jour				
Poulet à la crème 7 *** Riz blanc *** Haricots verts 7	Petit salé de saumon aux lentilles et crème moutardée 10 - 4 - 7 *** Pommes de terre vapeur ***	Sauté de boeuf *** Sauce brune aux oignons *** Quinoa *** Poêlée de légumes frais 7	Gnocchis 101 *** Sauce bolognaise au haché de soja 6 *** Emmental râpé 7 *** Salade verte	Spare ribs *** Pommes de terre sautées *** Ratatouille
Dessert				
Plateau de fruits frais Corbeille de fruits de saison		Tarte au chocolat et sa chantilly vanillée 101 - 3 - 7 Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Yaourt aux fruits 7 Corbeille de fruits de saison
Alternative végétarienne du menu du jour				
Escalope de légumes façon grand mère 101 - 3 - 7	Fricassée de lentilles à l'ancienne 7	Poêlée de champignons		Cordon bleu pané de céleri 101 - 9 - 6 - 103 - 3 - 7
Collation				
Céréales et lait 101 - 105 - 103 - 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	Carrot Cake 101 - 3 - 7 Corbeille de fruits de saison	Baguette, beurre et pâte à tartiner spéculoos 101 - 6 - 103 - 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