



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 


Semoule 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 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



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

Dinkelnudeln ^{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 gaardebounen ^{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 gaardebounen ^{101 - 6 - 7}

Escalope de céleri ⁹

Collation

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, mayonnaise) ^{10 - 3}

Hoki en croûte d'herbes ⁴

Hachis parmentier aux légumes ^{9 - 7}

Poulet rôti

Tofu à la zurichoise ^{6 - 7}

Sauce tomate

Riz blanc

Brocolis

Sauce brune aux oignons

Semoule ¹⁰¹

Petits pois ⁷

Pommes de terre rôties

Haricots verts aux échalotes

Crudités de saison

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

Alternative végétarienne du menu du jour

Wiener tofu ^{101 - 104 - 6}

Escalope de céleri ⁹

Escalope de fromage panée ^{101 - 6 - 103 - 3 - 7}

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, ⁷
poivrons, maïs)

Pommes de terre wedges

Ragoût de jeune bovin marengo

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 marengo 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 genießen - Mir ieszee nohaltig 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} 

Ratatouille

Waterzoi de poisson ^{9 - 4 - 7} 

Boulgour ¹⁰¹

Poelée de légumes frais ⁷

Gratin de coquillettes au fromage ^{101 - 7} 

Haricots beurre

Bifana de bœuf 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

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

Waterzoi de soja ^{101 - 9 - 6 - 7}

Ragoût de tofu ^{101 - 6}

Collation

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

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 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



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

Panais 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

Corbeille de fruits de saison

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

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}

Pilon de poulet rôti

Emincé de boeuf sauce brune

Colin rôti ⁴

Omelette aux herbes ³

Frites

Riz à la tomate

Dinkelnudeln ^{105 - 3}

Sauce au citron ^{4 - 7}

Boulgour ¹⁰¹

Pommes de terre au four

Petits pois et carottes

Ratatouille

Duo de chou-fleur et brocoli

Poêlée de courgettes

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}

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

Smoothie aux fruits et galette de riz

Roulé à la cannelle ^{101 - 3}

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

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

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



Vacances
de Pâques

Semaine 14 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

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

Poelée 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.

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







Vacances
de Pâques

Semaine 15 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 06/04 Férié: Lundi de Pâques	Mardi 07/04	Mercredi 08/04	Jeudi 09/04 Menu Italien	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 - 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 courgettes		Minestrone 9	
Menu du jour				
	Dinkelnudeln 105 - 3  *** Sauce napolitaine *** Emmental et parmesan 7 ***	Paëlla (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				
		Paëlla végétarienne 3		Croquette de fromage 101 - 3 - 7
Collation				
	Baguette, beurre et miel 101 - 103 - 102 - 7 Corbeille de fruits de saison	Energy balls 101 - 104 - 11 - 105 - 103 Corbeille de fruits de saison	Smoothie aux fruits et galette de riz Corbeille de fruits de saison	Tartine, beurre et tomate 101 - 104 - 11 - 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 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

Poelée 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

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

Poelée 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