



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 7 - 12

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

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

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

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

Entrée

Bouillon de boeuf aux vermicelles 101 - 9

Crème dubarry 7

Menu du jour

Poulet à la crème 7

Riz blanc 6 - 9

Haricots verts 7

Petit salé de saumon aux lentilles, carottes et crème moutardée



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

Emmental râpé 7

Salade verte

Wainzoossiss 3

Sauce moutarde 7 - 10

Pommes de terre sautées

Ratatouille 6 - 9

Dessert

Plateau de fruits frais
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Tarte au chocolat 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 - 6 - 7 - 9

Fricassée de lentilles à l'ancienne 6 - 7 - 9

Poêlée de champignons

Cordon bleu pané de céleri 101 - 103 - 3 - 6 - 7 - 9

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

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 - 102 - 103 - 6 - 7

Corbeille de fruits de saison

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

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

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

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