



Semaine 27 - Menu de la maison relais de Kopstal

**Dussmann**

Lundi 29/06

Mardi 30/06

Mercredi 01/07

Jeudi 02/07

Vendredi 03/07

Déjeuner

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique ¹²
Vinaigrette au fromage blanc ^{7 - 12}

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique ¹²
Vinaigrette au fromage blanc ^{7 - 12}

Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique ¹²
Vinaigrette au fromage blanc ^{7 - 12}

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique ¹²
Vinaigrette au fromage blanc ^{7 - 12}

Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique ¹²
Vinaigrette au fromage blanc ^{7 - 12}

Entrée

Taboulé ^{101 - 12}Tomate - Mozzarella ⁷

Menu du jour

Poulet Tikka Massala ⁷

Lasagne végétarienne ^{101 - 7} 

Dos de cabillaud grillé ⁴ 

Emincé de bœuf stroganoff ^{101 - 7}

Saucisse de porc

Riz basmati ^{6 - 9}

Salade verte

Sauce vierge

Semoule ^{101 - 6 - 9}

Poêlée de courgettes

Dinkelnudeln ^{105 - 3}

Carottes Vichy

Sauce moutarde ^{7 - 10}

Salade de pommes de terre ^{101 - 3 - 6 - 10}

Brocolis sautés ⁷

Dessert

Melon et pastèque
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Tiramisu ^{101 - 3 - 7}
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Pudding au chocolat ^{7 - 701 - 702}
Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Soja et haricots rouges tikka massala
^{101 - 6 - 7}

Escalope de légumes façon grand mère
^{101 - 3 - 6 - 7 - 9}

Sauté de pois chiches façon stroganoff ⁷Wiener tofu ^{101 - 6}

Collation

Baguette, beurre et confiture ^{101 - 102 - 103 - 7}
Corbeille de fruits de saison

Yaourt à la vanille ⁷
Corbeille de fruits de saison

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

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

Rocher coco ³
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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens



Semaine 28 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 06/07

Mardi 07/07

Mercredi 08/07

Jeudi 09/07

Vendredi 10/07

Déjeuner

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique ¹²
Vinaigrette au fromage blanc ^{7 - 12}

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique ¹²
Vinaigrette au fromage blanc ^{7 - 12}

Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique ¹²
Vinaigrette au fromage blanc ^{7 - 12}

Crudités de saison
Vinaigrette balsamique ¹²
Vinaigrette au fromage blanc ^{7 - 12}

Salade anti-gaspi
Vinaigrette balsamique ¹²
Vinaigrette au fromage blanc ^{7 - 12}

Entrée

Salade grecque (poivron, tomate, concombre, oignon rouge, olive, feta) ⁷

Cake aux champignons de paris et emmental ^{101 - 3 - 7}

Menu du jour

Bouchée à la reine ^{101 - 7}

Riz basmati ^{6 - 9}

Haricots verts aux échalotes

Tortilla aux pommes de terre et oignons ³



Fricassée de champignons ^{6 - 9}

Fish burger ^{101 - 3 - 4 - 7}

Sauce rémoulade ^{3 - 10}

Pommes de terre wedges

Salade, tomate, oignon

Ravioli ricotta-épinards ^{101 - 3 - 7}



Sauce Aurore ⁷

Emmental et parmesan ⁷

Salade verte

Ragoût de jeune bovin marengo

Boulgour ¹⁰¹

Brocolis

Dessert

Fromage blanc aux fruits de saison ⁷

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Crêpes à la confiture ^{101 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Compote de fruits

Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Bouchée à la reine végétarienne ^{101 - 6 - 7 - 9}

Burger de légumes ^{101 - 3 - 7}

Tofu marengo ^{6 - 9}

Collation

Smoothie aux fruits et galette de riz

Corbeille de fruits de saison

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

Corbeille de fruits de saison

Baguette au kiri, beurre et jus de pommes
^{101 - 102 - 103 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Fromage blanc aux fruits de saison ⁷

Corbeille de fruits de saison

Gâteau aux pommes ^{101 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genössen - 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 29 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 13/07

Mardi 14/07

Mercredi 15/07
Barbecue

Jeudi 16/07

Vendredi 17/07

Petit déjeuner

Petit déjeuner varié
1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11
Fromage blanc aux fruits de saison 7

Petit déjeuner varié
1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11
Cake marbré 101 - 3 - 7

Déjeuner

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

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

Crudités de saison

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

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

Entrée

Salade de quinoa aux légumes et feta 7

Cake ratatouille 101 - 3 - 7

Menu du jour

Gnocchis 101

Sauce bolognaise pur boeuf 6 - 9

Carottes persillées

Escalope de porc panée 101 - 3 - 7

Blésotto au parmesan 101 - 6 - 7 - 9

Haricots verts 7



Blanquette de poisson 4 - 7 

Riz blanc 6 - 9

Salade verte

Hachis parmentier aux légumes 7 - 9 

Poelée de légumes frais 7

Dessert

Yaourt à la fraise 7
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Cake à la vanille 101 - 3 - 7
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Crumble aux fruits rouges 101 - 7
Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Gnocchis 101
Sauce bolognaise au haché de soja

Halloumi pané 101 - 3 - 7

Blanquette de soja 101 - 6 - 7 - 9

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

Pavé céréales, beurre et fromage frais
1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11
Corbeille de fruits de saison

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

Pudding au chocolat 7 - 701 - 702
Corbeille de fruits de saison

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 30 - Menu de la maison relais de Kopstal

**Dussmann**

Lundi 20/07

Mardi 21/07

Mercredi 22/07

Jeudi 23/07

Vendredi 24/07

Petit déjeuner

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Céréales 101 - 103 - 105

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Fromage et charcuterie 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Yaourt au miel 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Gâteau au chocolat 101 - 3 - 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Biscotte 101

Déjeuner

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Entrée

Bruschetta au pesto et mozzarella

101 - 102 - 7

Tomate - Mozzarella 7

Menu du jour

Fajitas végétarien (tortilla de blé, soja, poivrons, oignons)

101 - 6



Dos de cabillaud grillé 4



Sauce aux herbes 6 - 7 - 9

Riz Pilaf 6 - 7 - 9

Carottes Vichy

Sauté de boeuf aux poivrons et oignons

Blé 101

Tomate au four

Quiche lorraine 101 - 3 - 7

Ratatouille 6 - 9

Gratin de dinkelnudeln sauce tomate

1 - 105 - 3 - 7



Poelée de légumes frais 7

Dessert

Smoothie aux fruits

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

Brownie au chocolat 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Escalope de céleri 9

Fricassée de pois chiches aux poivrons

6 - 9

Quiche aux légumes 101 - 3 - 7 - 9

Collation

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

Tartine, beurre et fromage 101 - 102 - 7

Dip's de légumes et grissini

Sauce cocktail 3 - 10

Cracotte au maïs et compote

Petit pain, beurre et pâte à tartiner au chocolat

101 - 102 - 7

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 30 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

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

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 31 - Menu de la maison relais de Kopstal

**Dussmann**

Lundi 27/07

Mardi 28/07

Mercredi 29/07

Jeudi 30/07

Vendredi 31/07

Petit déjeuner

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Fromage et charcuterie 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Céréales 101 - 103 - 105

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Pain perdu 101 - 102 - 103 - 3 - 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Biscotte 101

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Fromage blanc aux fruits de saison 7

Déjeuner

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Entrée

Salade de pâtes à la grecque 101 - 7

Feuilleté à la tomate, au fromage et
herbes fraîches

101 - 3 - 7 - 9

Menu du jour

Raviolis au boeuf 101 - 3 - 9

Sauce napolitaine 6 - 9

Carottes persillées

Jambon braisé et son jus

Riz à la tomate 6 - 9

Chou romanesco 7

Pizza aux champignons 101 - 7



Pizza margherita 101 - 7

Salade verte

Poulet au curry 7

Dinkelnudeln tricolore 105 - 3

Haricots verts 7

Saumon grillé 4



Sauce au citron 4 - 7

Pommes de terre sautées

Ratatouille 6 - 9

Dessert

Pudding à la vanille 7 - 701 - 702

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Clafoutis à la cerise 101 - 3 - 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

Agnolotti cèpes - mozzarella 101 - 3 - 7

Escalope de choufleur au parmesan

101 - 3 - 7

Gratin de pâtes aux courgettes et crème
de curry

105 - 3 - 7

Galette de légumes verts 3

Collation

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

Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait 101 - 103 - 105 - 7

Corbeille de fruits de saison

Smoothie aux fruits et galette de riz

Corbeille de fruits de saison

Pavé céréales au houmous et jus de
pommes

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 11

Corbeille de fruits de saison

Cake marbré 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

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 32 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 03/08

Mardi 04/08

Mercredi 05/08
Menu italien

Jeudi 06/08

Vendredi 07/08

Petit déjeuner

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Compote de fruits

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Biscotte 101

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Fromage et charcuterie 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Céréales 101 - 103 - 105

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Pain perdu 101 - 102 - 103 - 3 - 7

Déjeuner

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Entrée

Salade de pâtes au pesto et tomates cerise

1 - 105 - 3 - 7

Salade de riz aux petits légumes

Menu du jour

Ragoût de jeune bovin

Gnocchis 101

Carottes Vichy

Chili sin carne aux haricots rouges et maïs



Riz basmati 6 - 9

Spaghetti 101

Sauce bolognaise pur boeuf 6 - 9

Emmental et parmesan

Salade verte



Filet de hoki 4



Sauce au citron 4 - 7

Purée de pommes de terre 7

Poireaux à la crème 7

Oeufs durs à la florentine 3 - 6 - 7 - 9



Pommes de terre au four

Dessert

Yaourt stracciatella 6 - 7

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Tiramisu 101 - 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

Ragout de légumes façon ratatouille 6 - 9

Sauce bolognaise au haché de soja

Tofu grillé 101 - 6

Collation

Baguette, beurre et pâte à tartiner spéculoos

101 - 102 - 103 - 6 - 7

Tartine au fromage frais et dés de légumes

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

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

Petit pain, beurre et miel 101 - 102 - 7

Cookies au chocolat 101 - 3 - 7

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 32 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

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

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 33 - Menu de la maison relais de Kopstal

**Dussmann**

Lundi 10/08

Mardi 11/08

Mercredi 12/08

Menu Kid's

Jeudi 13/08

Vendredi 14/08

Petit déjeuner

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Céréales 101 - 103 - 105

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Fromage et charcuterie 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Yaourt à la fraise 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Biscotte 101

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Brioche au chocolat 101 - 3 - 7

Déjeuner

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Entrée

Salade de pois chiches 3 - 4 - 12

Salade caesar 101 - 102 - 103 - 104 - 3 - 7 - 11

Menu du jour

Kébab végétarien (pain pita, émincé de soja, crudités)

101 - 6 - 9



Sauce Pita 3 - 7 - 10

Pommes de terre rôties

Salade verte

Boulette de boeuf

Sauce tomate

Spaghetti 101

Haricots verts aux échalotes



Quiche au saumon à la grecque 101 - 3 - 4 - 7



Poelée de légumes frais 7

Ragoût de porc à la moutarde et au miel

7 - 10

Boulgour 101

Petits pois et carottes

Dessert

Fromage blanc aux fruits de saison 7

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Compote pêche-abricot

Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Boulettes de légumes et lentilles corail

101 - 3 - 9

Quiche courgettes-basilic 101 - 3 - 7

Ragoût de tofu 101 - 6

Collation et corbeille de fruits

Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos

101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11

Corbeille de fruits de saison

Yaourt à boire aux fruits rouges 7

Corbeille de fruits de saison

Pain, beurre et cancoillote (Kachkéis)

101 - 102 - 7

Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait 101 - 103 - 105 - 7

Corbeille de fruits de saison

Brioche au chocolat 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

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 34 - Menu de la maison relais de Kopstal

**Dussmann**

Lundi 17/08

Mardi 18/08

Mercredi 19/08

Jeudi 20/08

Vendredi 21/08

Petit déjeuner

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Yaourt à la vanille 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Fromage et charcuterie 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Céréales 101 - 103 - 105

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Gâteau au yaourt 101 - 3 - 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Biscotte 101

Déjeuner

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Entrée

Salade de pâtes au pesto et tomates cerise

1 - 105 - 3 - 7

Taboulé 101 - 12

Menu du jour

Poulet au paprika

Pommes de terre wedges

Gratin de chou-fleur 101 - 7

Hoki à l'oriental 4 - 6 - 7 - 9

Riz Pilaf 6 - 7 - 9

Poêlée de courgettes

Omelette au brocoli et cheddar 3 - 7

Pommes de terre sautées

Haricots verts aux échalotes

Porc au sésame et soja 6 - 11

Nouilles chinoises 101

Wok de légumes

Gnocchis sorrentina 101

Duo de salades

Dessert

Yaourt à la fraise 7

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Carrot Cake 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Ananas rôti 7

Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Tofu au paprika 6

Sauté de pois chiches tex mex

Wok de légumes au soja 101 - 6

Collation

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

Corbeille de fruits de saison

Cake tomate-mozzarella et basilic 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

Fromage blanc aux fruits de saison 7

Corbeille de fruits de saison

Gâteau au chocolat 101 - 3 - 7

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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens



Semaine 35 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 24/08

Mardi 25/08

Mercredi 26/08

Jeudi 27/08

Vendredi 28/08

Petit déjeuner

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Céréales 101 - 103 - 105

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Fromage et charcuterie 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Fromage blanc aux fruits de saison 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Brioche au chocolat 101 - 3 - 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Biscotte 101

Déjeuner

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Entrée

Toast au fromage 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11

Salade d'olives et billes de mozzarella 7

Menu du jour

Gratin de dinkelnudeln au jambon 101 - 7

Falafels de pois-chiche 3 

Sauce au fromage blanc 7

Semoule 101 - 6 - 9

Poelée de légumes frais 7

Filet de colin pané 101 - 4 - 7 

Sauce tartare 3 - 7 - 10 - 12

Pommes de terre vapeur

Chou romanesco 7

Ragoût de boeuf

Quinoa

Carottes Vichy

Poulet rôti

Gratin dauphinois 7

Salade verte

Dessert

Yaourt aux fruits 7

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Crumble aux poires 101 - 7

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Plateau de fruits frais

Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Gratin de dinkelnudeln aux petits légumes et mozzarella

105 - 3 - 6 - 7 - 9

Croquette de fromage 101 - 3 - 7

Ragoût de légumes à la tomate 6 - 9 - 10

Gratin d'oeufs durs 101 - 3 - 7

Collation

Smoothie aux fruits et galette de riz

Corbeille de fruits de saison

Baguette, beurre et pâte à tartiner spéculoos

101 - 102 - 103 - 6 - 7

Corbeille de fruits de saison

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

Corbeille de fruits de saison

Tartine, beurre et fromage 101 - 102 - 7

Corbeille de fruits de saison

Cake au citron 101 - 3 - 7

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 36 - Menu de la maison relais de Kopstal

**Dussmann**

Lundi 31/08

Mardi 01/09

Mercredi 02/09
Menu français

Jeudi 03/09

Vendredi 04/09

Petit déjeuner

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Biscotte 101

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Fromage et charcuterie 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Compote de pommes

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Cake marbré 101 - 3 - 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Céréales 101 - 103 - 105

Déjeuner

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Entrée

Salade de chou blanc au sésame 11

Melon

Menu du jour

Ravioli ricotta-épinards 101 - 3 - 7 

Sauce Aurore 7

Emmental et parmesan 7

Salade verte

Hachis parmentier (pur boeuf) 7

Carottes braisées

Quiche lorraine 101 - 3 - 7



Salade verte

Dos de cabillaud grillé 4 

Sauce vierge

Riz blanc 6 - 9

Ratatouille 6 - 9

Kniddelen 101 - 3 

Sauce aux fromages 7

Chou-fleur 7

Dessert

Compote de pommes et abricots au
romarin

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Crêpes au chocolat 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Yaourt à la fraise 7

Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Hachis parmentier aux légumes 7 - 9

Quiche au kiri 101 - 3 - 7

Tofu grillé 101 - 6

Collation

Céréales et lait 101 - 103 - 105 - 7

Corbeille de fruits de saison

Pavé céréales, beurre et fromage frais

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

Corbeille de fruits de saison

Dip's de légumes et grissini

Sauce fromage blanc ciboulette 7

Corbeille de fruits de saison

Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos

101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11

Corbeille de fruits de saison

Cookies aux flocons d'avoine 104 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

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 37 - Menu de la maison relais de Kopstal



Dussmann

Lundi 07/09

Mardi 08/09

Mercredi 09/09

Jeudi 10/09

Vendredi 11/09

Petit déjeuner

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Céréales 101 - 103 - 105

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Biscotte 101

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Fromage et charcuterie 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Pain perdu 101 - 102 - 103 - 3 - 7

Petit déjeuner varié

1 - 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 701 - 11

Yaourt stracciatella 6 - 7

Déjeuner

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Salade anti-gaspi

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Crudités de saison

Vinaigrette balsamique 12

Vinaigrette au fromage blanc 7 - 12

Entrée

Cake feta-courgette 101 - 3 - 7

Salade grecque (poivron, tomate, concombre, oignon rouge, olive, feta) 7

Menu du jour

Poulet tex mex

Riz blanc 6 - 9

Epi de maïs

Falafels de pois-chiche 3 

Sauce yaourt à la menthe 7

Semoule 101 - 6 - 9

Poelée de légumes frais 7

Boeuf aux oignons

Pommes de terre sautées

Haricots verts 7

Pavé de saumon rôti au miel 4 

Quartiers de citron

Pommes de terre grenailles

Ratatouille 6 - 9

Escalope de porc panée 101 - 3 - 7

Sauce napolitaine 6 - 9

Spaghetti 101

Salade verte

Dessert

Fromage blanc sucré 7

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Roulé au chocolat Fairtrade 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Melon et pastèque

Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Sauté de pois chiches tex mex

Tofu aux oignons 101 - 6 - 9

Galette de légumes gratinée 3 - 7

Halloumi pané 101 - 3 - 7

Collation

Smoothie aux fruits

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 - 103 - 104 - 6 - 7

Corbeille de fruits de saison

Tartine, beurre et tomatade

101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11

Corbeille de fruits de saison

Gâteau au chocolat 101 - 3 - 7

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