

Lundi 31/08

Mardi 01/09

Mercredi 02/09

Jeudi 03/09

Vendredi 04/09

MENU Natur Geneissen - KOPSTAL

PETIT DEJEUNER

Muesli crunchy chocolat & Lait
101 - 103 - 104 - 6 - 7

Yaourt stracciatella & Galette de riz 6 - 7

Petit pain, Pâte à tartiner spéculoos
101 - 102 - 6 - 7

Pain baguette & Fromage frais 101 - 103 - 7

Céréales Corn flakes & Lait 7

MENU DU JOUR

Salad'bar du jour

Wirschtercher 

Ketchup

Moutarde 10

Pom'Rosti

Chou-fleur vapeur

Assortiment fruits frais de saison

Salad'bar du jour

Sauté de boeuf à la provençale 101 - 7

Spätzle 101 - 3

Petits pois

Plateau de fromage, fruits secs 7

Assortiment fruits frais de saison

Salad'bar du jour

Bouchée à la Reine 101 - 7

Riz

Duo de carottes

Salade de fruits

Assortiment fruits frais de saison

Salad'bar du jour

Dos de colin meunière 101 - 3 - 4 - 7

Pommes de terre à la vapeur 7

Haricots verts

Assortiment fruits frais de saison

Salad'bar du jour

Dinkelnudeln sauce aurore 105 - 3 - 7 

Parmesan 7

Mousse de fruits 7

Assortiment fruits frais de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Saucisse végétarienne 101 - 6

Ketchup

Moutarde 10

Pom'Rosti

Chou-fleur vapeur

Sauté de pois chiche à la provençale 101 - 7

Spätzle 101 - 3

Petits pois

Bouchée à la reine végétarienne 101 - 7

Riz

Duo de carottes

Croquette de fromage 101 - 3 - 7

Pommes de terre à la vapeur 7

Haricots verts

COLLATIONS - NG

Pain tranché 101 - 102

Confiture

Corbeille de fruits frais

Pavé multicéréales 101 - 102

Tartinade de tomate

Corbeille de fruits frais

Yaourt aux fruits 7

Corbeille de fruits frais

Sablés chocolat 101 - 3 - 7

Lait 7

Corbeille de fruits frais

Baguette 101 - 103

Beurre 7

Fromage pâte dure 7

Corbeille de fruits frais

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »

Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

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 07/09

Mardi 08/09

Mercredi 09/09

Jeudi 10/09

Vendredi 11/09

MENU Natur Geneissen - KOPSTAL

PETIT DEJEUNER

Muesli aux fruits & Yaourt nature 101 - 104 - 7

Pain baguette, beurre & fromage tranche
101 - 103 - 7

Céréales souffles miel & Lait 101 - 102 - 103 - 7

Petit pain & beurre, confiture 101 - 102 - 7

Yaourt stracciatella & Galette de riz 6 - 7

MENU DU JOUR

Salad'bar du jour

Kniddelen sauce crème légumes 101 - 3 - 7 - 9

Emmental râpé 7
Assortiment fruits frais de saison

Salad'bar du jour

Brandade de cabillaud 101 - 4 - 7
Yaourt à boire à la fraise 7
Assortiment fruits frais de saison

Salad'bar du jour

Cheeseburger et sa garniture 101 - 3 - 7
Pommes de terre wedges
Assortiment fruits frais de saison

Salad'bar du jour

Filet de poulet sauce crème champignons
101 - 7
Dinkelnudeln 105 - 3
Carottes

Moelleux citron punche 101 - 3 - 7
Assortiment fruits frais de saison

Salad'bar du jour

Tortilla de pomme de terre sauce tomate
3 - 7 
Gratin de brocolis 101 - 7

Assortiment fruits frais de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Parmentier végétarien lentilles 7

Cajun chili cheeseburger et sa garniture
101 - 3 - 7
Pommes de terre wedges

Tofu sauce crème champignon 101 - 6 - 7
Dinkelnudeln 105 - 3
Carottes

COLLATIONS - NG

Baguette 101 - 103
Confiture

Corbeille de fruits frais

Pavé multicéréales 101 - 102
Compote de fruits

Corbeille de fruits frais

Dip's de légumes, sauce fromage blanc 7
Corbeille de fruits frais

Yaourt aux fruits 7
Corbeille de fruits frais

Bruschetta aux Tomates 101 - 103 - 105
Corbeille de fruits frais

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

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 38 - MENU NATURGENEISSEN - MR KOPSTAL



Dussmann

Lundi 14/09



Mardi 15/09

Mercredi 16/09

Jeudi 17/09

Vendredi 18/09

MENU Natur Geneissen - KOPSTAL

Salad'bar du jour

Pâtes ¹⁰¹

Sauce bolognaise pur boeuf

Emmental râpé ⁷

Compote de fruits de saison

Assortiment fruits frais de saison

Salad'bar du jour

Emincé de jeune bovin aux olives ^{101 - 7}

Semoule ¹⁰¹

Duo chou-fleur & brocoli

Tiramisu ^{101 - 3 - 7}

Assortiment fruits frais de saison

Salad'bar du jour

Boulette de légumes ^{104 - 3} 

Riz crémeux au curcuma ⁷

Assortiment fruits frais de saison

Salad'bar du jour

Rôti de poulet jus lié ^{101 - 7 - 9 - 10}

Pommes grenailles

Poivrons sautés

Plateau de fromage, fruits secs ⁷

Assortiment fruits frais de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Pâtes ¹⁰¹

Sauce bolognaise végétarienne

Emmental râpé ⁷

Sauté de pois cassés aux olives

Semoule ¹⁰¹

Duo chou-fleur & brocoli

Galette courgette feta ^{101 - 3 - 7}

Pommes grenailles

Poivrons sautés

COLLATIONS - NG

Cake carotte ^{101 - 3 - 7}

Corbeille de fruits frais

Yaourt aux fruits ⁷

Corbeille de fruits frais

Wrap de crudités et fromage frais ^{101 - 7}

Corbeille de fruits frais

Cracotte de maïs-riz

Compote de fruits

Corbeille de fruits frais

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

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 39 - MENU NATURGENEISSEN - MR KOPSTAL



Dussmann

Lundi 21/09

Mardi 22/09

Mercredi 23/09

Jeudi 24/09

Vendredi 25/09

MENU Natur Geneissen - KOPSTAL

Salad'bar du jour *** Filet de Poulet pané sauce cocktail 101 - 3 - 7 - 10 Dinkelnudeln 105 - 3 Haricots verts *** Assortiment fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Filet de colin sauce crème 101 - 4 - 7 Pommes de terre à la vapeur 7 Epinards à la crème 7 *** Cake marbré 101 - 3 - 7 Assortiment fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Tortellini au fromage sauce napolitaine 101 - 3 - 7 Parmesan 7 *** Melon Assortiment fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Emincé de poulet sauce tandoori 101 - 7 Riz Chou-fleur au curry 10 *** Yaourt à boire à la framboise 7 Assortiment fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Focaccia margherita 101 - 7 Assortiment fruits frais de saison
--	---	---	---	--

Végétarien

Panés de lentilles et mozzarella 101 - 3 - 7 - 9 Dinkelnudeln 105 - 3 Haricots verts	Fricadelle de légumes et feta 101 - 3 - 7 Pommes de terre à la vapeur 7 Epinards à la crème 7		Halloumi grillé aux épices douces 7 Riz Chou-fleur au curry 10	
---	--	--	---	--

COLLATIONS - NG

Muesli chocolat mond & sterne 101 - 104 - 6 - 7 Lait 7 Corbeille de fruits frais	Dip's de légumes, sauce fromage blanc 7 Corbeille de fruits frais	Baguette 101 - 103 Confiture Corbeille de fruits frais	Muffin vanille 101 - 3 - 7 Corbeille de fruits frais	Fromage blanc à la pêche 7 Corbeille de fruits frais
---	---	---	--	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

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 40 - MENU NATURGENEISSEN - MR KOPSTAL



Dussmann

Lundi 28/09

Mardi 29/09

Mercredi 30/09

Jeudi 01/10

Vendredi 02/10

MENU Natur Geneissen - KOPSTAL

Salad'bar du jour *** Gnocchi sauce pesto 101 - 7  Emmental râpé 7 *** Assortiment fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Grillwurst sauce moutarde 101 - 7 - 10 - 12  Purée de pommes de terre 7 Brocolis vapeur *** Fromage blanc à la pêche 7 Assortiment fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Saumon sauce citron 4 - 7 Riz Haricots beurre *** Bavarois aux myrtilles 101 - 3 - 7 Assortiment fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Emincé de jeune bovin à la zurichoise 101 - 7 Pommes de terre à la vapeur 7 Carottes *** Compote de fruits de saison Assortiment fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Gratin de pâtes aux dés de poulet 101 - 7 - 12 Assortiment fruits frais de saison
--	--	---	---	--

Végétarien

	Saucisse végétarienne 101 - 6 Purée de pommes de terre 7 Brocolis vapeur	Galette de maïs sauce aurore 3 - 7 Riz Haricots beurre	Emincé de tofu à la zurichoise 101 - 6 - 7 Pommes de terre à la vapeur 7 Carottes	Gratin de pâtes au fromage (Oeuf) 101 - 3 - 7
--	---	---	--	--

COLLATIONS - NG

Muesli aux fruits 101 - 104 Yaourt nature 7 *** Corbeille de fruits frais	Biscottes complètes 101 Tartinade de tomate *** Corbeille de fruits frais	Bruschetta tomate et mozzarella 101 - 103 - 105 - 7 Corbeille de fruits frais	Pavé multicéréales 101 - 102 Confiture *** Corbeille de fruits frais	Cake aux pépites de chocolat 101 - 3 - 6 - 7 Corbeille de fruits frais
--	--	---	---	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

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 41 - MENU NATURGENEISSEN - MR KOPSTAL



Dussmann

Lundi 05/10

Mardi 06/10

Mercredi 07/10

Jeudi 08/10

Vendredi 09/10

MENU Natur Geneissen - KOPSTAL

Salad'bar du jour *** Boeuf au paprika 101 - 7 Boulgour 101 Chou-fleur vapeur *** Plateau de fromage, fruits secs 7 Assortiment fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Quiche au fromage 101 - 3 - 7 Pommes de terre rissolées Assortiment fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Escalope de porc panée-citron 101 - 3 - 7 Dinkelnudeln 105 - 3 Ratatouille *** Smoothie aux fruits Assortiment fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Filet de hoki sauce hollandaise 3 - 4 - 7 - 9 Pommes de terre à la vapeur 7 Petits pois, carotte *** Assortiment fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Emincé végétal (pois) marengo 101 - 7 Riz safrané Haricots verts *** Quatre-quart aux pommes 101 - 3 - 7 Assortiment fruits frais de saison
--	---	--	--	--

Végétarien

Lingot blanc à la tomate Boulgour 101 Chou-fleur vapeur		Nuggets végétariens 101 Dinkelnudeln 105 - 3 Ratatouille	Galette de lentilles 101 - 104 - 3 Pommes de terre à la vapeur 7 Petits pois, carotte	
--	--	---	--	--

COLLATIONS - NG

Baguette 101 - 103 Miel Corbeille de fruits frais	Pavé multicéréales 101 - 102 Pâte à tartiner au chocolat 104 - 7 Corbeille de fruits frais	Céréales soufflées au miel 101 - 102 - 103 Lait 7 Corbeille de fruits frais	Wrap de crudités et fromage frais 101 - 7 Corbeille de fruits frais	Baguette 101 - 103 Beurre 7 Fromage à tartiner aux herbes 7 - 9 *** Corbeille de fruits frais
--	---	--	---	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

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