Semaine 45 - MENU NATURGENEISSEN - MR KOPSTAL

Dussmann

MENU Natur Geneissen - KOPSTAL

Lundi 02/11	Mardi 03/11	Mercredi 04/11	Jeudi 05/11	Vendredi 06/11
PETIT DEJEUNER				
Céréales souffles miel & Lait 101 - 102 - 103 - 7	Petit pain & beurre,confiture 101 - 102 - 7	Flocon d'avoine & Yaourt aux fruits 104 - 7	Crêpes & lait 101 - 3 - 7	Pain céréales, beurre & fromage tranche 101 - 102 - 7
DEJEUNER				
Potage haricots verts Salad'bar du jour 6 - 9 *** Tofu tikka massala 101 - 6 - 7 - 9 (VEGE) Riz Carottes *** Fruits frais de saison	Salad'bar du jour 6 - 9 *** Mijoté de boeuf 101 - 7 Boulgour 101 Petits pois *** Fromage blanc au caramel 7 Fruits frais de saison	Salad'bar du jour 6 - 9 *** Dinkelnudeln 105 - 3 Carbonara de saumon 101 - 4 - 7 Parmesan 7 *** Panna cotta aux fruits 7 Fruits frais de saison	Potage de potiron Salad'bar du jour 6 - 9 *** Quiche au fromage 101 - 3 - 7 - 702 (VEGE) Pommes de terre à la vapeur 7 Gratin de brocolis 101 - 7 *** Fruits frais de saison	Salad'bar du jour 6 - 9 *** Wirschtercher Ketchup/Moutarde 10 Pommes de terre sautées 7 Navets sautés au beurre 6 - 7 - 9 *** Smoothie aux fruits Fruits frais de saison
ALTERNATIVE VEGETARIENNE				
	Mijoté de lentilles au lait de coco (VEGE)	Sauce carbonara végétale 101 - 6 - 7 - 9 (VEGE)		Nuggets végétariens 101 - 9 (VEGE)
COLLATIONS KOPSTAL				
Pain baguette & Fromage frais 101 - 103 - 7	Muffin au potiron 101 - 3 - 7	Dips légume, grissini, sauce dips 7	Biscotte & compote de fruits 101	Muesli aux fruits & Fromage blanc 101 - 104 - 7

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 46 - MENU NATURGENEISSEN - MR KOPSTAL

Dussmann

Lundi 09/11	Mardi 10/11	Mercredi 11/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11
MENU Natur Geneissen - KOPSTAL				
Crème de panais 7 Salad'bar du jour 6 - 9 *** Jambon de porc braisé, miel moutarde Purée de pommes de terre 7 Fricassée de champignons 7 *** Fruits frais de saison	Salad'bar du jour 6 - 9 *** Bouchée de lentilles et mozzarella panée 101 - 3 - 7 - 9 VEGE Blésotto 101 - 7 Haricots verts *** Fromage blanc au coulis de fruits 7 *** Fruits frais de saison	Velouté de champignons 7 Salad'bar du jour 6 - 9 *** Steak haché pur boeuf, sauce champignons 101 - 7 Spätzle 101 - 3 Chou-fleur au paprika *** Fruits frais de saison	Salad'bar du jour 6 - 9 *** Filet de cabillaud sauce beurre blanc 101 - 3 - 4 - 7 - 9 Dinkelnudeln 105 - 3 Epinards à la crème 7 *** Plateau de fromage, fruits secs 7 *** Fruits frais de saison	Salad'bar du jour 6 - 9 *** Émincé de poulet à la milanaise Riz Julienne de légumes 7 - 9 *** Cake marbré 101 - 3 - 7 *** Fruits frais de saison
ALTERNATIVE VEGETARIENNE				
Falafel au jus 101 VEGE		Steak végétal sauce crème champignons 101 - 7 VEGE	Halloumi au paprika 7 VEGE	Tofu à la milanaise 6 - 9 VEGE
COLLATIONS KOPSTAL				
Céréales Corn flakes & Lait 7	Jus de pommes Galette de riz au chocolat 7	Cookies au chocolat 101 - 3 - 7	Biscottes complètes 101 Miel	Yaourt aux fruits 7

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 47 - MENU NATURGENEISSEN - MR KOPSTAL

Dussmann

Lundi 16/11	Mardi 17/11	Mercredi 18/11	Jeudi 19/11	Vendredi 20/11
MENU Natur Geneissen - KOPSTAL				
Potage de légumes Salad'bar du jour 6 - 9 *** Omelette roulée au fromage 3 - 7 VEGE Pom'Rostï Carottes *** Fruits frais de saison	Salad'bar du jour 6 - 9 *** Filet de colin sauce coriandre 4 Boulgour 101 Brocolis vapeur *** Mousse au chocolat 7 Fruits frais de saison	Salad'bar du jour 6 - 9 *** Spaghetti Let'z Nuddel 101 Sauce bolognaise pur boeuf Emmental râpé 7 *** Compote de fruits de saison Fruits frais de saison	Salad'bar du jour 6 - 9 *** Tartiflette végétarienne 7 VEGE Yaourt à boire aux fruits maison 7 Fruits frais de saison	Potage aux lentilles corail Salad'bar du jour 6 - 9 *** Fajitas de poulet 101 - 7 Riz Fruits frais de saison
ALTERNATIVE VEGETARIENNE				
	Emincé végétal à la crème et coriandre 101 - 7 VEGE	Sauce bolognaise végétarienne VEGE		Fajitas végétarienne et sa garniture 101 - 6 - 7 - 9 VEGE
COLLATIONS KOPSTAL				
Pain baguette 101 - 103 Confiture	Dips légume, grissini, sauce dips 7	Quatre-quart 101 - 3 - 7	Pain céréales & Tartinade de tomate 101 - 102	Muesli crunchy choco & Yaourt nature 101 - 103 - 104 - 6 - 7

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 48 - MENU NATURGENEISSEN - MR KOPSTAL

Dussmann

Lundi 23/11	Mardi 24/11	Mercredi 25/11	Jeudi 26/11	Vendredi 27/11
MENU Natur Geneissen - KOPSTAL				
Crème de légumes 7 Salad'bar du jour 6 - 9 *** Ravioli ricotta épinards sauce tomate 101 - 3 - 7 VEGE Parmesan 7 *** Fruits frais de saison	Salad'bar du jour 6 - 9 *** Sauté de porc sauce crème 101 - 7 - 12 Riz safrané Carottes *** Plateau de fromage, fruits secs 7 Fruits frais de saison	Salad'bar du jour 6 - 9 *** Fish burger et sa garniture 101 - 3 - 4 - 7 Pommes de terre wedges Crème spéculoos 101 - 3 - 7 Fruits frais de saison	Salad'bar du jour 6 - 9 *** Parmentier de poulet 101 - 103 - 6 - 7 Salade de fruits Fruits frais de saison	Potage de patate douce Salad'bar du jour 6 - 9 *** Wok de boeuf 101 - 3 - 6 Nouilles chinoises 101 Julienne de légumes 7 - 9 *** Fruits frais de saison
ALTERNATIVE VEGETARIENNE				
	Tortilla de riz et légumes, sauce crème 101 - 3 - 7 - 9 VEGE	Croquette de fromage 101 - 3 - 7 VEGE	Parmentier végétarien lentilles 7 VEGE	Wok au tofu 101 - 6 VEGE
COLLATIONS KOPSTAL				
Céréales Corn flakes & Lait 7	Wrap tartinade de légumes, crudités 101	Pain tranché 101 - 102 Miel	Pain baguette, beurre & fromage tranche 101 - 103 - 7	Sablés breton et lait 101 - 3 - 7

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