



Menu de la semaine 16 Maison Relais de Kopstal



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

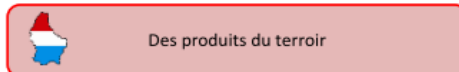
| LUNDI 18 avril 2022 | MARDI 19 avril 2022 | MERCREDI 20 avril 2022 | JEUDI 21 avril 2022 | VENDREDI 22 avril 2022 |
|--|--|---|--|---|
| | Concombre, tomate et salsifis 12 Crème de légumes 7 |  salade antigaspi | Maïs et haricots beurre 12 Salade Caesar végétarienne 1(blé)/3/7/10/12 |  salade antigaspi |
| Menu du jour | | | | |
| FERIE Lundi de Pâques  | Poulet façon grand-mère 1(blé)/7 Riz - Haricots verts - | Saumon grillé et citron 4 Pomme de terre rôties - Epinards à la crème et croûtons 1(blé)/7 Gâteau au chocolat 1(blé)/3/7 |  Omelette aux fines herbes 3 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Carottes et navets braisés - |  Risotto courgette et parmesan 3/7 Salade verte 3/10/12 Plateau de fruits - |
| Alternative végétarienne du menu du jour | | | | |
| |  Escalope de seitan façon grand-mère 6/7 | | | |
| Collation | | | | |
| | Tartine à la tapenade et jus de pommes 1(blé) | Yaourt aux fruits 7 | Petit pain à la confiture 1(blé)/7 | Dip's de légumes et galette de riz - |

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

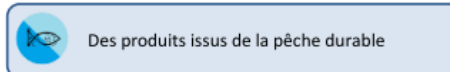
| | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|---|----------|---|-----------|---|-----------------|----|----------|----|---------------------|----|------------|
| 1 | Céréales contenant du gluten | 3 | Œufs | 5 | Arachides | 7 | Lait et lactose | 9 | Céleri | 11 | Graines de sésame | 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 »

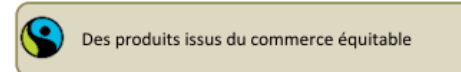
Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



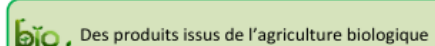
Des produits du terroir



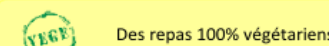
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir isse regional, bio a fair! »

Menu Cubain

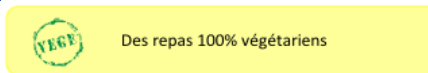
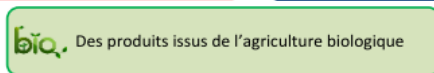
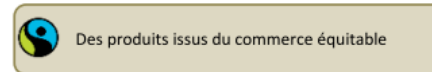
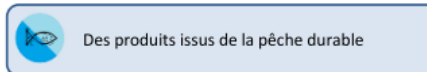
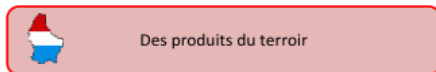
| LUNDI 25 avril 2022 | MARDI 26 avril 2022 | MERCREDI 27 avril 2022 | JEUDI 28 avril 2022 | VENDREDI 29 avril 2022 |
|---|---|---|--|---|
| Concombre, maïs et betterave 12 | Dip's de légumes et guacamole - Crème de maïs 7 | salade antigaspi | Tomate et courgettes râpées 12 Ensalada Cubana 3/10/12 | salade antigaspi |
| Menu du jour | | | | |
| Bœuf braisé sauce brune 1(blé) | Gyros de poulet épicé Pain pita 1(blé)/3/7 | Dos de cabillaud et crumble d'herbes fraîches 1(blé)/4/7 | Effiloché de porc à la cubaine - Pain burger 1(blé)/3/7 | Ravioli végétarien Maultaschen sauce napolitaine Fromage râpé 1(blé)/3/7 Salade verte 3/10/12 Compote de fruits - |
| Pommes de terre vapeur - | Riz - | Duo de boulgour et quinoa 1(blé) | Fricassée de poivrons - | |
| Panais braisés - | Tomate, concombre, chou blanc - | Fondue de poireaux 7 | | |
| Salade de fruits - | | Mousse de fruits 3-7 | | |
| Alternative végétarienne du menu du jour | | | | |
| Gratin de pommes de terre à la béchamel et pépites de lentilles corail et carotte 1(blé)/7 | Gyros de tempeh épicé Pain pita 1(blé)/3/6/7 | | Effiloché de seitan à la cubaine 6 | |
| Collation | | | | |
| Muffin 1(blé)/3/7 | Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette) | Céréales et lait 7 | Pavé céréales au fromage frais 1(blé-seigle-orge)/7/11 | Yaourt aux fruits 7 |

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|---|----------|---|-----------|---|-----------------|----|----------|----|---------------------|----|------------|
| 1 | Céréales contenant du gluten | 3 | Œufs | 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 :










Menu de la semaine 18 Maison Relais de Kopstal



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu Belge

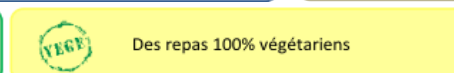
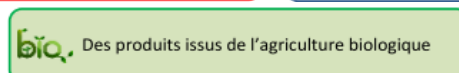
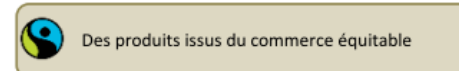
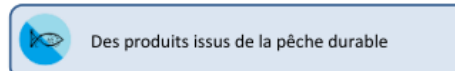
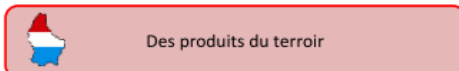
| LUNDI 2 mai 2022 | MARDI 3 mai 2022 | MERCREDI 4 mai 2022 | JEUDI 5 mai 2022 | VENDREDI 6 mai 2022 |
|---|--|---|--|---|
| Concombre et tomate 12 | Duo de salade, maïs et chou-fleur 12 Potage Flamand (navets) |  salade antigaspi | Tomate, olives et brocoli 12 Soupe de courgette |  salade antigaspi |
| Menu du jour | | | | |
|  Curry de légumes et pois chiches 7/9/10 Semoule 1(blé) Salade verte 3/10/12 Smoothie | Boulettes à la liégeoise (pur bœuf) 1(blé) Stoemp (Ecrasé de carottes, pommes de terre et poireaux) 7 | Suprême de poulet sauce citronnée 1(blé) Riz Poêlée de légumes Salade de fraise | Saumon grillé 4 Dinkelnudeln au pesto 1(épeautre)/3/7 Carottes Vichy | Sauté de jeune bovin 1(blé) Pommes de terre sautées Brocoli Fromage blanc aux fruits 7 |
|  Alternative végétarienne du menu du jour  | | | | |
| | Boulette de légumes sauce fromage blanc 1(blé)/3/7 | Omelette aux herbes 3 | | Sauté de tofu 6 |
| Collation | | | | |
| Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7 | Tartine au fromage 1(blé)/7 | Yaourt au miel 7 | Tartine à la confiture 1(blé)/7 | Dip's de légumes et grissini 1(blé)/7 |

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|---|----------|---|-----------|---|-----------------|----|----------|----|---------------------|----|------------|
| 1 | Céréales contenant du gluten | 3 | Œufs | 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 :





Menu de la semaine 19 Maison Relais de Kopstal



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu Anglais

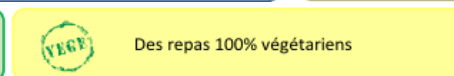
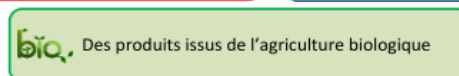
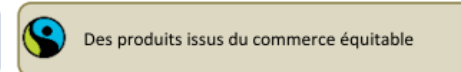
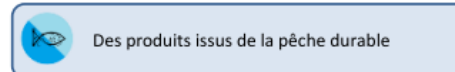
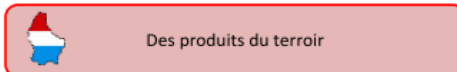
| LUNDI 9 mai 2022 | MARDI 10 mai 2022 | MERCREDI 11 mai 2022 | JEUDI 12 mai 2022 | VENDREDI 13 mai 2022 |
|--|---|--|--|---|
| | Tomate et chou chinois 12 Crème de carotte 7 |  salade antigaspi | Salade mixte, tomate et poivrons 12 Œuf mimosa 3/10/12 |  salade antigaspi |
| Menu du jour | | | | |
|  FERIE Journée de l'Europe |  Pizza margherita 1(blé)/7 Salade verte 3/10/12 | Emincé de poulet aux épices et au miel 1(blé) Boulgour 1(blé) Haricots beurre à l'échalote - Yaourt Stracciatella 6/7 |  Dinkelnudeln sauce tomate 1(épeautre)/3 Julienne de légumes - | Poisson pané 1(blé)/3/4 Riz - Légumes façon ratatouille - Muffins citron - noix de coco 1(blé)/3/7 |
| Alternative végétarienne du menu du jour | | | | |
|  | |  Emincé de seitan aux épices et au miel 1(blé)/6 | | |
| Collation | | | | |
| | Brioche aux pépites de chocolat et jus de pommes 1(blé)/3/7 | Céréales et lait 7 | Pavé céréales au houmous 1(blé-seigle-orge)/11 | Petit pain à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette) |

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|---|----------|---|-----------|---|-----------------|----|----------|----|---------------------|----|------------|
| 1 | Céréales contenant du gluten | 3 | Œufs | 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 :



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

*Fête Nationale
de la Norvège*

| LUNDI 16 mai 2022 | MARDI 17 mai 2022 | MERCREDI 18 mai 2022 | JEUDI 19 mai 2022 | VENDREDI 20 mai 2022 |
|---|--|---|--|--|
| Tomate, carottes râpées et salade de chou blanc au sésame 11/12 | Salade verte aux pommes, concombre et dés de fromage 7/12 Soupe de légumes | salade antigaspi | Maïs, salade de chou chinois et brocoli 12 Velouté d'asperge 7 | salade antigaspi |
| Menu du jour | | | | |
| Sauté de porc à la moutarde 1(blé)/7/10 Spätzle 1(blé)/3 Petits pois - Gâteau à la rhubarbe et aux amandes 1(blé)/3/7/8(amande) | Ragoût de jeune bovin 1(blé)/7 Galette de pommes de terre (Gromperkichelcher) 1(blé)/3 Carottes persillées - | Mijoté de pois cassés - Riz - Salade verte 3/10/12 Plateau de fruits - | Filet de hoki et poireaux à la crème 4/7 Blé 1(blé) | Fricassée de poulet aux oignons 1(blé) Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Poêlée de légumes - Fromage blanc au miel et cerneaux de noix 7/8(noix) |
| Alternative végétarienne du menu du jour | | | | |
| Mijoté de tofu à la moutarde 6/7/10 | Ragoût de haricots blancs 1(blé)/7 | | | Omelette aux oignons 3 |
| Collation | | | | |
| Muesli et fromage blanc 1(blé-avoine)/6/7 | Petit pain et tomate 1(blé) | Yaourt Stracciatella 6/7 | Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 1(blé)/6/7 | Galette de riz au chocolat 7 |

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|---|----------|---|-----------|---|-----------------|----|----------|----|---------------------|----|------------|
| 1 | Céréales contenant du gluten | 3 | Œufs | 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




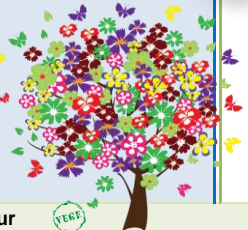





Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

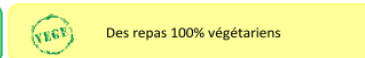
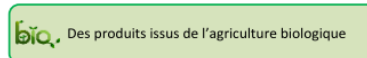
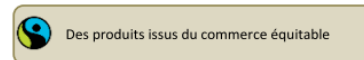
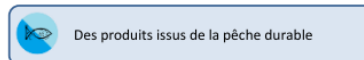
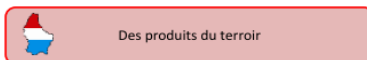
| Menu Indien | | Fête Nationale de la Jordanie | | Menu Kids | | |
|--|---|--|--|--|--|--|
| LUNDI 23 mai 2022 | MARDI 24 mai 2022 | MERCREDI 25 mai 2022 | JEUDI 26 mai 2022 | VENDREDI 27 mai 2022 | | |
| Petit déjeuner | | | | | | |
| Pain blanc ou aux céréales (1 (blé)-11) et galette de riz Confiture/miel/pâte à tartiner (6-7-8(noisettes)) Beurre (7) Lait (7) , yaourt (7) ou fromage blanc (7) Jus de fruits ou fruits | | | | | | |
| Pain perdu (1 blé-3-7) | Brioche (1 blé-3-7) | Viennoiserie (1 blé-3-6-7) | Fromage et charcuterie (1 blé-3-7-9) | Céréales (1blé) | | |
| Déjeuner | | | | | | |
| Macédoine de légumes, maïs et mâche 3/10/12 | Salade iceberg et salade de concombre, feta et basilic 7/12 Velouté de poireaux 7 |  salade antigaspi | |  salade antigaspi | | |
| Menu du jour | | | | | | |
| Poulet tikka massala 1(blé) Riz - Brocoli - Compote de fruits et zeste de citron - | Filet de colin sauce aux herbes 4/7 Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3 Tomate au four - |  Mujadara: Curry de lentilles, oignon, cumin, cannelle et jus de citron 1(blé)/10 Boulgour 1(blé) Smoothie - | FERIE Ascension  |  Hamburger (pur bœuf) 1(blé)/3/7/11 Frites luxembourgeoises - Salade, tomate, oignon - Tiramisu 1(blé)/3/7 | | |
|  Alternative végétarienne du menu du jour  | | | | | | |
| Escalope de seitan tikka massala 6/7 | | | | Hamburger (steak de soja) 1(blé)/3/6/7/11 | | |
| Collation | | | | | | |
| Crème vanille 1(blé)/3/7 | Tartine à la confiture 1(blé)/7 | Céréales et lait 7 | | Fromage blanc aux fruits 7 | | |

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|---|----------|---|-----------|---|-----------------|----|----------|----|---------------------|----|------------|
| 1 | Céréales contenant du gluten | 3 | Œufs | 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 :





Menu de la semaine 22 Maison Relais de Kopstal



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu Marocain

Fête Nationale de l'Italie

| LUNDI 30 mai 2022 | MARDI 31 mai 2022 | MERCREDI 1 juin 2022 | JEUDI 2 juin 2022 | VENDREDI 3 juin 2022 |
|---|--|--|---|--|
| Concombre et brocoli 12 | Salade verte, betterave et maïs 12 Taktouka |  salade antigaspi | Salade de tomate, mozzarella et olives 7/12 Mini pizza margherita 1(blé)/7 |  salade antigaspi |
| Menu du jour | | | | |
| Fricassée de jeune bovin 1(blé) Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Salade mixte 3/10/12 Salade de fruits - | Pilon et haut de cuisse de poulet - Semoule 1(blé) Légumes couscous - | Waterzoï de poisson 4/7 Pomme de terre persillées - Epinards à la crème et croûtons 1(blé)/7 Yaourt Stracciatella 6/7 | Spaghetti bolognaise 1(blé) Salade verte 3/10/12 |  Feuilleté au fromage 1(blé)/3/7 Duo de quinoa et boulgour 1(blé) Haricots verts - Tarte aux noix de pécan 1(blé)/3/7/8(nois de pécan) |
| Alternative végétarienne du menu du jour | | | | |
| Fricassée de tempeh 6 | Polenta aux pépites de pois cassés et courgette 7 | | Spaghetti bolognaise au haché de soja 1(blé)/6/7 | |
| Collation | | | | |
| Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7 | Tartine à la tapenade 1(blé) | Dip's de légumes et galette de riz - | Petit pain au miel 1(blé)/7 | Yaourt à la confiture 7 |

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|---|----------|---|-----------|---|-----------------|----|----------|----|---------------------|----|------------|
| 1 | Céréales contenant du gluten | 3 | Œufs | 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