



Menu de la semaine 23 Maison Relais de Kopstal



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

*Fête Nationale
du Portugal*

LUNDI 6 juin 2022	MARDI 7 juin 2022	MERCREDI 8 juin 2022	JEUDI 9 juin 2022	VENDREDI 10 juin 2022
	Salade verte, tomate et radis 7/12 Dip's de légumes sauce au yaourt 7/12	 salade antigaspi	Maïs, carottes râpées 7/12 Salade verte "Mimosa" 3/7/10/12	 salade antigaspi
Menu du jour				
FERIE Lundi de Pentecôte	Poulet au paprika 1(blé)/7 Riz - Poêlée de courgette -	Grillwurst sauce moutarde 1(blé)/7/9/10 Pommes de terre sautées - Fricassée de légumes - Brochette de fruits -	 Gratin de dinkelnudeln sauce tomate 1(épeautre)/3/7 Chou-fleur à la ciboulette -	Bacalhau à Bras 3/4 Salade verte et mesclun 7/12 Pasteis de nata 1(blé)/3/7
	Alternative végétarienne du menu du jour			
	 Gratin de pommes de terre au paprika 1(blé)/7	Wiener tofu 1(blé-avoine)/6/7/10		
Collation				
	Tartine à la confiture 1(blé)/7	Céréales et lait 7	Tartine au fromage frais et dés de légumes 1(blé)/7	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 :



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



Menu de la semaine 24 Maison Relais de Kopstal



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

Fête Nationale
de l'Islande

LUNDI 13 juin 2022	MARDI 14 juin 2022	MERCREDI 15 juin 2022	JEUDI 16 juin 2022	VENDREDI 17 juin 2022
Concombre, radis 7/12	Maïs, poivrons et salade de chou chinois 7/12 Bouillon de volaille aux petits légumes	 salade antigaspi	Salade de feuilles d'épinards, céleri aux pommes 7/9/12 Tomate - Mozzarella 7/12	 salade antigaspi
Menu du jour				
 Tortellini ricotta et épinards sauce aurore Fromage râpé 1(blé)/3/7 Crudités 7/12 Plateau de fruits	Ragoût de bœuf aux oignons 1(blé) Semoule 1(blé) Carottes braisées	Cordon bleu de porc (pané) 1(blé)/3/7 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Ratatouille Panna cotta au coulis de fruits 7	Sauté de jeune bovin aux olives 1(blé) Duo de riz - Salade verte 7/12	Brochette de saumon aux épices 4 Purée de pommes de terre 7 Poêlée de légumes - Yaourt à la myrtille 7
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
	Ragoût de lentilles aux oignons 1(blé)	Nuggets de soja 1(avoine)/6	Sauté de tofu aux olives 1(blé)/6	
Collation				
Fromage blanc au miel 7	Petit pain à la tomatade 1(blé)	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 1(blé)/6/7	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 :



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 iesse regional, bio a fair! »

*Fête Nationale
du Luxembourg
le 23/06*

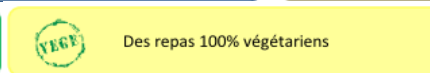
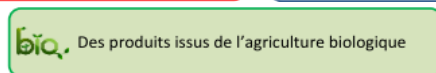
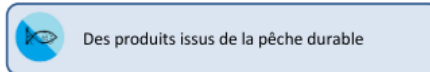
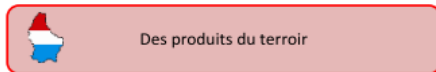
LUNDI 20 juin 2022	MARDI 21 juin 2022	MERCREDI 22 juin 2022	JEUDI 23 juin 2022	VENDREDI 24 juin 2022
Salade de tomates, carottes râpées et courgettes 7/12	Maïs, duo de poivrons grillés 7/12 Salade Waldorf 3/8(noix)/9/10/12	 salade antigaspi		 salade antigaspi
Menu du jour				
Curry de pommes de terre et pois cassés - Poêlée de légumes - Compote de fruits -	Emincé de poulet sauce champignons 1(blé)/7 Riz - Jardinière de légumes -	Duo de jambon - Gromperekichelcher 1(blé)/3/7/9 Salade de courgette 7/12 Fromage blanc au coulis de fruits 7	FERIE Anniversaire du Grand-Duc	Colin à la provençale 4 Boulgour 1(blé) Haricots verts - Banane au chocolat 7
Alternative végétarienne du menu du jour				
	Emincé de soja sauce champignons 1(blé)/6/7	Porettenzopp (poireaux, vinaigrette crémée et œuf mimosa) 1(blé)/3/7		
Collation				
Yaourt au miel et aux amandes 7/8(amande)	Tartine à la confiture 1(blé)/7	Cookies 1(blé)/3/7		Céréales et lait 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 26 Maison Relais de Kopstal



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

Fête Nationale
du Canada

LUNDI 27 juin 2022	MARDI 28 juin 2022	MERCREDI 29 juin 2022	JEUDI 30 juin 2022	VENDREDI 1 juillet 2022
Macédoine de légumes, tomate cerise 3/7/10/12	Caesar Salad (croûtons et parmesan) 3/7/12 Melon	 salade antigaspi	Salade verte, pousses d'épinards et cubes de fromage 7/12 Cake aux olives 1(blé)/3/7	 salade antigaspi
Menu du jour				
Spaghetti bolognaise (pur bœuf) 1(blé) Salade verte 7/12 Yaourt Stracciatella 6/7	Fricassée de jeune bovin à l'estragon 1(blé)/7 Riz - Chou-fleur - Yaourt Stracciatella 6/7	 Gnocchi 4 fromages 1(blé)/7 Crudités 7/12 Plateau de fruits -	Nuggets de poisson sauce rémoulade 1(blé)/3/4 Blé 1(blé) Poêlée de légumes -	Sauté de porc façon hachis parmentier 7 Brunoise de légumes - Pancakes au sirop d'érable 1(blé)/3/7
Alternative végétarienne du menu du jour				
Spaghetti bolognaise au haché de soja 1(blé)/6	Fricassée de seitan à l'estragon 1(blé)/6/7			Gratin de pommes de terre aux champignons 1(blé)/7
Collation				
Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Petit pain au fromage 1(blé)/7	Galette de riz au chocolat 7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	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



Menu de la semaine 27 Maison Relais de Kopstal



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

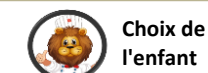
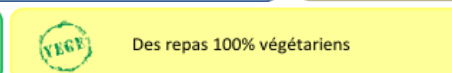
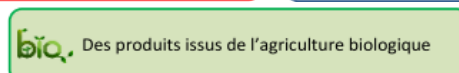
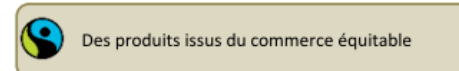
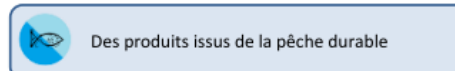
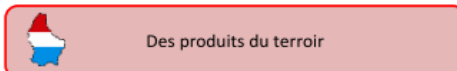
LUNDI 4 juillet 2022	MARDI 5 juillet 2022	MERCREDI 6 juillet 2022	JEUDI 7 juillet 2022	VENDREDI 8 juillet 2022
Salade composée aux légumes de saison 7/12	Salade de concombre et olives 7/12 Toast à la tapenade rouge et noire 1(blé)	 salade antigaspi	Salade de haricots verts, brocoli aux amandes 7/8(amande)/12 Salade de tomate et mozzarella 7/12	 salade antigaspi
Menu du jour				
Gratin d'œuf dur, pommes de terre et chou-fleur 1(blé)/3/7 Salade de fruits -	Filet de cabillaud sauce aneth 4/7 Riz au curry 10 Carottes fondantes -	Boulettes sauce brune (pur bœuf) 1(blé) Tagliatelles 1(épeautre)/3 Fricassée de légumes - Panna Cotta au coulis de fruits 7	Pizza au jambon 1(blé)/7 Crudités 7/12 Glace vanille et fraise 7	Galette de quinoa et lentilles sauce tomate 1(blé)/3 Poêlée de légumes -
Alternative végétarienne du menu du jour				
		Steak de soja tomate-basilic 1(blé)/3/6	Pizza margherita 1(blé)/7	
Collation				
Fromage blanc au coulis de fruits 7	Tartine au miel 1(blé)/7	Financier à la vanille 1(blé)/3/7/8(amande)	Céréales et lait 7	Petit pain au fromage frais et dés de légumes 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 :



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

*Fête Nationale
de la France*

LUNDI 11 juillet 2022	MARDI 12 juillet 2022	MERCREDI 13 juillet 2022	JEUDI 14 juillet 2022	VENDREDI 15 juillet 2022
Haricots beurre, concombre 7/12	Salade verte, maïs et fenouil 7/12 Melon -	 salade antigaspi	Salade de chou blanc au sésame, feuilles d'épinards et olives 11/12 Gaspacho de courgette aux pignons de pin -	 salade antigaspi
Menu du jour				
Emincé de bœuf aux herbes 1(blé) Purée de pommes de terre et carottes 7 Salade de tomate cerise 7/12 Plateau de fruits -	Sauté de poulet 1(blé) Frites luxembourgeoises - Petits pois -	Saumon grillé sauce vierge 4 Semoule 1(blé) Epinards à la crème 7 Mousse au chocolat 3/7	Blanquette de jeune bovin 1(blé)/7 Riz - Carottes -	 Lasagne sin carne (bolognaise aux pois chiches) 1(blé)/7 Poêlée de légumes - Smoothie -
Alternative végétarienne du menu du jour				
Emincé de tofu aux herbes 1(blé)/6	Omelette 3		Blanquette de haricots blancs 1(blé)/7	
Collation				
Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	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 :

