




















# Menu de la semaine 02



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

LUNDI 11 janvier 2021	MARDI 12 janvier 2021	MERCREDI 13 janvier 2021 DEJEUNER	JEUDI 14 janvier 2021	VENDREDI 15 janvier 2021
Concombres, lollo et vinaigrette	Doucette, soja, carottes râpées et vinaigrette	 <b>salade antigaspi</b>	Dip's de légumes sauce fromage blanc aux herbes 	 <b>salade antigaspi</b>
***	Soupe à l'oignon, croûtons et fromage râpé	***	Crème de tomates	***
 Omelette à l'Emmental 	***	 Cannelloni maison ricotta épinards emmental râpé	Fish stick maison au four et citron 	Curry de dinde à l'ananas
Pommes de terre rissolées 	Riz pilaf 	Salade verte	Blé 	Gratin dauphinois 
 Salade mixte	 Romanesco à l'huile d'olive	***	Carottes Vichy 	Légumes sautées de saison
***	***	***	***	***
Galette des rois		Fromage blanc au miel 		Quartier de pomme à la cannelle cuite au four
Corbeille de fruits				
<b>COLLATION</b>				
Yaourt grecque au miel luxembourgeois 	Salade de fruits frais	Grissini et tapenade d'olives et tomates	Tartine au salami	Gateau au chocolat 

## LÉGENDE DES LOGOS

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



# Maison Relais de Kopstal

## Menu de la semaine 03



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

LUNDI 18 janvier 2021	MARDI 19 janvier 2021	MERCREDI 20 janvier 2021	JEUDI 21 janvier 2021	VENDREDI 22 janvier 2021
<b>DEJEUNER</b>				
<p>Salade grecque, maïs, tomates et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de poulet pané</p> <p>Pommes de terre sautées </p> <p>Duo de navets et carottes </p> <p>***</p> <p>Panna cotta au coulis de fruits rouges </p>	<p>Chicons aux pommes vertes, carottes, maïs et vinaigrette </p> <p>Bouillon de légumes ABC</p> <p>*** </p> <p>Feuilleté au fromage et légumes</p> <p>Riz basmati crémeux </p> <p>Salade mixte</p> <p>***</p>	<p> <b>salade antigaspi</b></p> <p>***</p> <p>Choucroute garnie (Mettwurst - Judd - Wiener) </p> <p>Pommes de terre à l'anglaise </p> <p>***</p> <p>Plateau de fruits exotiques </p>	<p>Concombre, betteraves rouges, mâche et vinaigrette</p> <p>Potage de légumes</p> <p>***</p> <p>Emincé de veau sauce crème </p> <p>Dinkelnudeln </p> <p>Poêlée de champignons </p> <p>***</p>	<p> <b>salade antigaspi</b></p> <p>***</p> <p>Filet de hoki aux herbes fraîches </p> <p>Blé crémeux </p> <p>Petits pois </p> <p>***</p> <p> <b>Crêpe sucrée maison</b> </p>
Corbeille de fruits				
<b>COLLATION</b>				
<p>Salade de fruits de saison </p>	<p>Brioche </p>	<p>Tartine au fromage Berdorfer </p>	<p>Yaourt à la confiture </p>	<p>Compote de fruits</p>

### LÉGENDE DES LOGOS

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



# Maison Relais de Kopstal

## Menu de la semaine 04

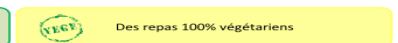
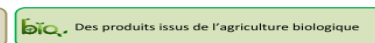
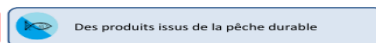


Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genössen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 25 janvier 2021	MARDI 26 janvier 2021	MERCREDI 27 janvier 2021	JEUDI 28 janvier 2021	VENDREDI 29 janvier 2021
<b>DEJEUNER</b>				
<p>Coleslaw, concombre, radis et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Falafel sauce yaourt </p> <p>Pommes de terre rissolées </p> <p>Salade mixte</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Salade de dés de pain et poivrons rôtis au basilic, pignons de pin et fromage</p> <p>Soupe de poireaux</p> <p>***</p> <p>Filet de colin sauce citron </p> <p>Semoule </p> <p>Légumes de saisons </p> <p>***</p>	<p> <b>salade antigaspi</b></p> <p>***</p> <p>Escalope de quorn gratiné, tomates, mozzarella et basilic frais </p> <p>Riz Basmati  </p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat maison </p>	<p>Duo d'olives, salade de jeunes pousses, champignons et vinaigrette</p> <p>Crème de panais</p> <p>***</p> <p>Emincé de bœuf aux champignons </p> <p>Spatzle </p> <p>Chou-fleur en persillade </p> <p>***</p>	<p> <b>salade antigaspi</b></p> <p><b>MENU KIDS</b> Cycle 1 et 2</p> <p>***</p> <p> <b>MENU KIDS</b></p>
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>COLLATION</b>				
<p>Yaourt aux fruits  </p>	<p>Gateau à la noix de coco </p>	<p>Brochette de fruits frais</p>	<p>Tartine au jambon </p>	<p>Fromage blanc à la confiture </p>

### LÉGENDE DES LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :





# Maison Relais de Kopstal

## Menu de la semaine 05



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

LUNDI 1 février 2021	MARDI 2 février 2021	MERCREDI 3 février 2021	JEUDI 4 février 2021	VENDREDI 5 février 2021
<b>DEJEUNER</b>				
<p>Laitue, carottes, brocoli et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Mignon de porc </p> <p>Polenta et crème de parmesan </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>***</p> <p>Ananas à la noix de coco râpée </p>	<p>Concombre, duo d'olives, betteraves rouges et vinaigrette</p> <p>Potage de légumes</p> <p>***</p> <p>Gyros de poulet  sauce fromage blanc</p> <p>Pain pita - Letz'frites </p> <p>Chou blanc, salade verte et tomates</p> <p>***</p>	<p> <b>salade antigaspi</b></p> <p>***</p> <p>Filet de skrei crème à l'aneth </p> <p>Dinkelnudeln </p> <p>Haricots verts </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc </p>	<p>Feuilles de chêne rouge, tomates cerises, billes de mozzarella et vinaigrette </p> <p>Potage Dubarry (chou-fleur)</p> <p>***</p> <p> Boulettes épicées aux légumes et concassé de tomates</p> <p>Riz crémeux </p> <p>Fondue de poivrons </p> <p>***</p>	<p> <b>salade antigaspi</b></p> <p>***</p> <p>Cannelloni bolognaise (pur bœuf) </p> <p>Salade mixte et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Muffins aux pépites de chocolat </p>
<b>COLLATION</b>				
Dip's de légumes sauce tartare	Grissini et tapenade d'olives et de tomates	Energy ball	Petit biscuit maison et lait frais 	Yaourt à la confiture 

### LÉGENDE DES LOGOS

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



# Maison Relais de Kopstal Menu de la semaine 06



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

LUNDI 8 février 2021	MARDI 9 février 2021	MERCREDI 10 février 2021 DEJEUNER	JEUDI 11 février 2021	VENDREDI 12 février 2021
<p>Salade frisée (avec noix et croûtons), maïs, betteraves rouges et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Burger de quinoa  </p> <p>Pommes de terre sautées </p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Tarte aux poires amandine</p>	<p>Œufs mimosa, salade mixte, tomates et vinaigrette </p> <p>Crème de légumes</p> <p>***</p> <p>Pâtes sauce carbonara Fromage râpé </p> <p>Salade mixte</p> <p>***</p>	<p> <b>salade antigaspi</b></p> <p>***</p> <p>Escalope de poulet et son jus </p> <p>Orge perlé crémeux</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>***</p> <p>Smoothie aux fruits de saison </p>	<p>Dip's de légumes sauce tartare</p> <p>Potage Saint-Germain (sans croûtons avec lardons à part)</p> <p>***</p> <p>Escalope de saumon sauce aurore </p> <p>Riz au curry  </p> <p>Haricots sabre</p> <p>***</p>	<p> <b>salade antigaspi</b></p> <p>***</p> <p>Couscous (merguez) </p> <p>Semoule </p> <p>Légumes couscous</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc au miel </p>
Corbeille de fruits				
COLLATION				
<p>Yaourt à la grecque </p>	<p>Salade de fruits exotiques </p>	<p>Tartine fromage et charcuterie </p>	<p>Cake au chocolat  </p>	<p>Compote pomme-banane </p>

## LÉGENDE DES LOGOS

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



Vacances scolaires

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

LUNDI 15 février 2021	MARDI 16 février 2021	MERCREDI 17 février 2021	JEUDI 18 février 2021	VENDREDI 19 février 2021
<b>DEJEUNER</b>				
<b>PETIT DEJEUNER</b>				
Pain blanc ou aux céréales et galette de riz	Pain blanc ou aux céréales et galette de riz	Pain blanc ou aux céréales et galette de riz	Pain blanc ou aux céréales et galette de riz	Pain blanc ou aux céréales et galette de riz
Confiture/miel/nutella Beurre	Confiture/miel/nutella Beurre	Confiture/miel/nutella Beurre	Confiture/miel/nutella Beurre	Confiture/miel/nutella Beurre
Lait, yaourt ou fromage blanc	Lait, yaourt ou fromage blanc	Lait, yaourt ou fromage blanc	Lait, yaourt ou fromage blanc	Lait, yaourt ou fromage blanc
Jus de fruits ou fruits	Jus de fruits ou fruits	Jus de fruits ou fruits	Jus de fruits ou fruits	Jus de fruits
Biscotte	Fromage et charcuterie	Viennoiserie	Pain perdu	Brioche
<b>DEJEUNER</b>				
Laitue, carottes, brocoli et vinaigrette	Concombre, duo d'olives, betteraves rouges et vinaigrette	salade antigaspi	Feuilles de chêne rouge, tomates cerises, billes de mozzarella et vinaigrette	salade antigaspi
...	Soupe à l'oignon et croûtons	...	Potage de carottes	...
Râgout de bœuf à la tomate	...	Sauté de porc au curry	Gyros de poulet sauce au fromage blanc	Dos de cabillaud sauce à l'estragon
Pâtes	Polenta et crème de parmesan	Riz thaï	Pain pita	Macaroni
Brocolis	Poêlée de légumes	Navets sautés	Haricots verts	Salade verte
...	...	...	...	...
Banane au chocolat	...	Crème caramel	...	Yaourt à la confiture
Corbeille de fruits				
<b>COLLATION</b>				
Dip's de légumes sauce tartare	Energy ball	Compote de fruits et cracotte au maïs	Tartine au fromage	Marbrée chocolat

LÉGENDE DES LOGOS

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



# Maison Relais de Kopstal Menu de la semaine 08



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

LUNDI 22 février 2021	MARDI 23 février 2021	MERCREDI 24 février 2021	JEUDI 25 février 2021	VENDREDI 26 février 2021
<b>DEJEUNER</b>				
<p>Dip's de légumes et fromage blanc à la ciboulette </p> <p>***</p> <p>Carbonnade de bœuf </p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Duo de carottes </p> <p>***</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Lollo blonde, courgettes grillées, brocoli et vinaigrette </p> <p>Soupe de tomates</p> <p>***</p> <p>Emincé de veau sauce moutarde légère</p> <p>Pâtes</p> <p>Petit pois</p> <p>***</p>	<p> <b>salade antigaspi</b></p> <p>***</p> <p>Pizza  (différents choix végétarienne, jambon blanc et jambon de dinde)</p> <p>Salade mixte</p> <p>***</p> <p>Plateau de fruits exotiques coupés </p>	<p>Salade composée (salade, maïs, concombre, poivrons, feta)</p> <p>Soupe de courgettes</p> <p>***</p> <p>Bouchée de la mer </p> <p> Riz complet </p> <p>Légumes de saisons</p> <p>***</p>	<p> <b>salade antigaspi</b></p> <p>***</p> <p></p> <p>Lasagne aux légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat </p>
Corbeille de fruits				
<b>COLLATION</b>				
Yaourt straciatella 	Chausson aux pommes	Fromage blanc au coulis de fruit 	Tartine à la pâte à tartiner noisettes 	Compote de fruits et galette de riz

## LÉGENDE DES LOGOS

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