



Maison Relais de Kopstal

Menu de la semaine 09



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

LUNDI 1 mars 2021	MARDI 2 mars 2021	MERCREDI 3 mars 2021	JEUDI 4 mars 2021	VENDREDI 5 mars 2021
DEJEUNER				
Salade frisée (avec noix et croûtons), maïs, betteraves rouges et vinaigrette	Œufs mimosa, salade mixte, tomates et vinaigrette 	 salade antigaspi	Dip's de légumes sauce tartare	 salade antigaspi
***	Soupe de légumes	***	Potage Saint-Germain (avec lardons à part)	***
***	Bouchée à la reine 	Steak haché de bœuf et son jus à l'oignon 	Escalope de saumon 	 Dinkelnudeln sauce tomate
Kniddelen aux lardons 	<i>Bouchée de quorn</i>	<i>Gnocchis au fromage</i>	crème à l'aneth 	Fromage râpé
<i>kniddelen sauce blanche et petit pois</i> 	Frites	Blé crémeux	Riz au curry	Salade verte
Petits pois	Salade verte 	Poêlée de légumes de saison	Haricots sabre	***
***	***	***	***	Crumble aux pommes
Tarte aux poires amandine		Salade de fruits exotiques 		
Corbeille de fruits				
COLLATION				
Yaourt à la grecque 	Tartine de confiture	Brioche nature 	Compote pomme-poire 	Tapenade d'olive

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 10



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

LUNDI 8 mars 2021	MARDI 9 mars 2021	MERCREDI 10 mars 2021	JEUDI 11 mars 2021	VENDREDI 12 mars 2021
DEJEUNER				
<p>Laitue, carottes, brocoli et vinaigrette </p> <p>...</p> <p> Boulettes épicées aux légumes et concassé de tomates</p> <p>Riz complet  </p> <p>Fondue de poivrons</p> <p>...</p> <p>Banane au chocolat </p>	<p>Concombre, duo d'olives, betteraves rouges et vinaigrette</p> <p>Soupe de légumes</p> <p>...</p> <p>Bifana de poulet mariné  <i>Omelette nature</i></p> <p>Pain pita </p> <p>Chou blanc, salade verte et tomates</p> <p>...</p>	<p> salade antigaspi</p> <p>...</p> <p>Dos de cabillaud grillé et citron </p> <p>Pommes de terre rissolées </p> <p>Haricots verts </p> <p>...</p> <p>Fromage blanc et coulis de fruits rouges </p>	<p>Feuilles de chêne rouge, tomates cerises, billes de mozzarella et vinaigrette </p> <p>Potage Dubarry (chou-fleur)</p> <p>...</p> <p>Roti de porc et son jus </p> <p><i>Burger de seitan</i></p> <p>Duo de quinoa crémeux  </p> <p>Poêlée de légumes de saison</p> <p>...</p>	<p> salade antigaspi</p> <p>...</p> <p>Esalope de veau à la parmigiana </p> <p><i>Polenta à la romaine</i></p> <p>Polenta</p> <p>Salade mixte et vinaigrette</p> <p>...</p> <p>Muffins à la vanille </p>
Corbeille de fruits				
COLLATION				
Dip's de légumes sauce tartare	Quatre quart au citron 	Ananas à la noix de coco râpée 	Tartine au fromage	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 11



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

LUNDI 15 mars 2021	MARDI 16 mars 2021	MERCREDI 17 mars 2021	JEUDI 18 mars 2021	VENDREDI 19 mars 2021
DEJEUNER				
<p style="text-align: center;">MENÜ KIDS CYCLE 3 & 4</p> 	<p>Dip's de légumes sauce fromage blanc aux herbes </p> <p>Soupe de fenouil</p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet rôti en marinade </p> <p><i>Haché parmentier végétarien avec fromage</i></p> <p>Ecrasé de pommes de terre </p> <p>Chou romanesco</p> <p>***</p>	<p> salade antigaspi</p> <p>***</p> <p> </p> <p>Linguine</p> <p>sauce fromage ou sauce napolitaine</p> <p>(sauces à part)</p> <p>Champignons poêlés </p> <p>***</p> <p>Cake aux pommes </p>	<p>Salade grecque, salade de tomate et vinaigrette</p> <p>Consommé de volaille ABC</p> <p>***</p> <p>Emincé de bœuf à la thaïlandaise  (carottes, poivrons, pousses de soja, oignons)</p> <p><i>Emincé de tofu à la thaïlandaise</i></p> <p>Riz </p> <p>Légumes asiatique sauce aigre douce</p> <p>***</p>	<p> salade antigaspi</p> <p>***</p> <p>Filet de colin, grillé et quartier de citron </p> <p>Blé crémeux</p> <p>Brocolis</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc stracciatella </p>
	Corbeille de fruits			
COLLATION				
<p>Céréales et lait </p>	<p>Bruschetta à la tomate</p>	<p>Plateau de fruits exotiques </p>	<p>Yaourt grecque et coulis de fruits </p>	<p>Compote de fruits de saison </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 12



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

LUNDI 22 mars 2021	MARDI 23 mars 2021	MERCREDI 24 mars 2021	JEUDI 25 mars 2021	VENDREDI 26 mars 2021
DEJEUNER				
<p>Carottes, billes de mozzarella, lollo rouge, endives et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Pizza margarita ou au jambon </p> <p>Salade</p> <p>***</p> <p>Compote aux pommes</p>	<p>Doucette, pickles, tomates et vinaigrette </p> <p>Potage au cresson</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau </p> <p>Blésotto (fromage, tomate et oignons)</p> <p><i>Blésotto à la tomate (blé, tomate, parmesan et oignons)</i> </p> <p>Courgettes</p> <p>***</p>	<p> salade antigaspi</p> <p>***</p> <p>Lasagne de poisson (saumon-épinards) </p> <p>Carottes vichy</p> <p>***</p> <p>Tiramisu</p>	<p>Duo de salade, concombre chou-fleur et vinaigrette </p> <p>Soupe à l'oignon, croûtons et fromage râpé </p> <p>***</p> <p>Chili sin carne au haché de Quorn</p> <p>Riz Basmati </p> <p>Epis de maïs</p> <p>***</p>	<p> salade antigaspi</p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde grillée ketchup et mayonnaise</p> <p><i>Omelette nature</i></p> <p>Frites </p> <p>Brocoli vapeur</p> <p>***</p> <p>Yaourt à la vanille </p>
Corbeille de fruits				
COLLATION				
<p>Fromage blanc et sirop d'agave </p>	<p>Tartine de jambon ou fromage</p>	<p>Salade de fruits </p>	<p>Crème aux œufs </p>	<p>Compote poire 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

Maison Relais de Kopstal

Menu de la semaine 13



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

LUNDI 29 mars 2021	MARDI 30 mars 2021	MERCREDI 31 mars 2021	JEUDI 1 avril 2021	VENDREDI 2 avril 2021
DEJEUNER				
<p>Concombre, iceberg, poivrons rouges et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Filet de hoki sauce hollandaise </p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Poêlée de légumes de saison</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Carottes, mâche, tomates cerises et vinaigrette</p> <p>Potage de légumes</p> <p>***</p> <p>Escalope de poulet et son jus</p> <p><i>Escalope de légumes</i></p> <p>Riz  </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p>	<p> salade antigaspi</p> <p>***</p> <p>Râgout de porc charcutière </p> <p><i>Râgout de quorn charcutière</i></p> <p>Pommes de terre sautées </p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Salade de mangue </p>	<p>Dip's de légumes sauce fromage blanc à la ciboulette </p> <p>Bouillon aux petits légumes et tapioca</p> <p>*** </p> <p>Feuilleté aux légumes</p> <p>Quinoa crémeux  </p> <p>Courgettes sautées à l'ail </p> <p>***</p>	<p> salade antigaspi</p> <p>***</p> <p>Boulettes de viande (pur bœuf) à la tomate  <i>Falafel sauce tomate</i></p> <p>Linguine </p> <p>Pousses d'épinards et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et coulis de fruits (à part) </p>
Corbeille de fruits				
COLLATION				
Salade de fruits de saison	Tartine au miel 	Yaourt à la cassonade 	Compote de fruits de saison	Tarte au citron meringuée

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 14



Pain blanc ou aux céréales
et galette de riz

Confiture/miel/pâte à tartiner
Beurre

Lait , yaourt ou fromage blanc

Jus de fruits ou fruits

Fromage et charcuterie

Viennoiserie

Pain perdu

Brioche

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

LUNDI 5 avril 2021	MARDI 6 avril 2021	MERCREDI 7 avril 2021	JEUDI 8 avril 2021	VENDREDI 9 avril 2021
DEJEUNER				
<p><i>Férié:</i></p> <p><i>Lundi de Pâques</i></p>	Iceberg, concombre, poivrons et vinaigrette	salade antigaspi	Tomates, maïs, poivrons et vinaigrette	salade antigaspi
	Potage de légumes de saison	***	Consommé de volaille	***
	Croque madame végétarien (sans œuf)	Râgout de bœuf	Pavé de saumon grillé quartier de citron	Porc sauté laqué
	Pommes de terre rissolées	Hachi végétarien aux légumes et quorn	Riz pilaf	Tofu sauté laqué
	Salade de tomates et vinaigrette	Purée de pommes de terre	Brocolis	Nouilles aux petits légumes asiatiques
***	Duo de haricots	***	***	
***	Yaourt au miel	***	Litchi	
Corbeille de fruits				
COLLATION				
	Tarte chocolat et framboise	Mandarines et cœur de palmier	Compote de poires vanillée	Tartine au fromage (berdorfer)

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 15



Pain blanc ou aux céréales
et galette de riz

Confiture/miel/pâte à tartiner
Beurre

Lait, yaourt ou fromage blanc

Jus de fruits ou fruits

Pain perdu	Pain perdu	Viennoiserie	Fromage et charcuterie	Kellocks
------------	------------	--------------	------------------------	----------

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

LUNDI 12 avril 2021	MARDI 13 avril 2021	MERCREDI 14 avril 2021	JEUDI 15 avril 2021	VENDREDI 16 avril 2021
------------------------	------------------------	---------------------------	------------------------	---------------------------

DEJEUNER				
<p>Dip's de légumes sauce fromage blanc aux herbes </p> <p>Risotto au jambon cru </p> <p><i>Risotto au petit pois et parmesan</i> </p> <p>Petits pois</p> <p>Panna cotta au chocolat </p>	<p>Radis, concombre, croûtons, salade et vinaigrette</p> <p>Soupe à la courgette et au curry</p> <p>...</p> <p>Filet de lieu au beurre blanc </p> <p>Pommes de terre à l'anglaise </p> <p>Carottes braisées</p> <p>...</p>	<p> salade antigaspi</p> <p> Spaghetti bolognaise (pur bœuf) Fromage râpé </p> <p><i>Spaghetti napolitaine et fromage</i> ^{1(bië)-7}</p> <p>Salade composée et vinaigrette</p> <p>...</p> <p>Plateau de fruits frais</p>	<p>Lollo rouge, tomates, champignons et vinaigrette</p> <p>Velouté de tomates</p> <p>...</p> <p> Fajitas mexicaine au Quorn </p> <p>Riz </p> <p>Garniture : tomates, iceberg, poivrons</p> <p>...</p>	<p> salade antigaspi</p> <p>...</p> <p>Escalope de volaille façon Orloff </p> <p><i>Escalope de légumes</i></p> <p>Pommes de terre rôties au thym </p> <p>Poêlée de légumes de saison </p> <p>...</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits </p>
Corbeille de fruits				
COLLATION				
<p>Compote de fruits de saison</p>	<p>Tartine à la confiture </p>	<p>Yaourt au miel </p>	<p>Tartine de salami et fromage </p>	<p>Marbré à l'orange </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