



# Menu de la semaine 38 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 19 septembre 2022	MARDI 20 septembre 2022	MERCREDI 21 septembre 2022	JEUDI 22 septembre 2022	VENDREDI 23 septembre 2022
<b>Haricots verts, betteraves rouges et maïs</b> 7/12	<b>Méli-mélo de crudités de saison</b> 7/12 <b>Toast à la tapenade rouge et noire</b> 1(blé)	 salade antigaspi	<b>Salade verte, courgettes et carottes râpées</b> 7/12 <b>Tomate- Mozzarella</b> 7/12	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
<b>Bœuf façon bourguignonne</b> 1(blé) <b>Purée de pommes de terre</b> 7 <b>Mijoté de légumes</b> - <b>Yaourt Stracciatella</b> 6/7	<b>Boulette de jeune bovin sauce tomate</b> - <b>Riz</b> - <b>Chou-fleur</b> -	 <b>Gnocchi 4 fromages</b> 1(blé)/7 <b>Salade verte et vinaigrette</b> 7/12 <b>Plateau de fruits</b> -	<b>Filet de limande sauce citron</b> 1(blé)/4 <b>Blé</b> 1(blé) <b>Poêlée de légumes</b> -	<b>Sauté de poulet tex mex</b> 1(blé) <b>Dinkelnudeln</b> 1(épeautre)/3 <b>Haricots beurre</b> - <b>Crêpes au sucre</b> 1(blé)/3/7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
<b>Ragoût de tempeh</b> 1(blé)/6	 <b>Boulette de légumes sauce tomate</b> 1(blé)/3			 <b>Sauté Tex mex de légumes mixtes et pois chiches</b> 1(blé)
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Muesli et fromage blanc</b> 1(blé-avoine)/6/7	<b>Petit pain au fromage</b> 1(blé)/7	<b>Galette de riz au chocolat</b> 7	<b>Tartine à la pâte à tartiner noisette</b> 1(blé)/6/7/8(noisette)	<b>Yaourt à la confiture</b> 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  
de la Chine  
le 01/10*

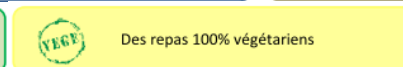
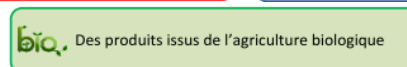
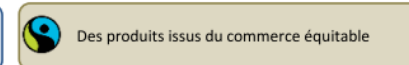
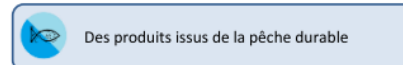
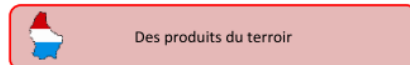
LUNDI 26 septembre 2022	MARDI 27 septembre 2022	MERCREDI 28 septembre 2022	JEUDI 29 septembre 2022	VENDREDI 30 septembre 2022
Mâche, carottes et duo de courgettes  7/12	Tomate et radis  7/12  Salade Caesar  1(blé)/3/7/12	 salade antigaspi	Aubergine et petits pois  7/12  Melon  -	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
  Gratin d'œuf dur, pommes de terre et chou romanesco  1(blé)/3/7  Plateau de fruits  -	 Filet de hoki sauce aneth 4/7  Semoule 1(blé)  Chou chinois -	 Dinkelnudeln sauce carbonara  1(épeautre)/3/7  Poêlée de courgette -  Milkshake aux fruits rouges 7	 Pizza au poulet  1(blé)/7  Salade verte et vinaigrette 7/12	  Riz cantonais végétarien (riz, œuf, lentilles, petits pois)  3  Crudités et vinaigrette 7/12  Rocher coco 3
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
		 Dinkenudeln sauce crème 1(épeautre)/3/7	 Pizza margherita 1(blé)/7	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Fromage blanc au coulis de fruits 7	Cookies 1(blé)/3/7	Tartine au miel 1(blé)/7	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 l'Allemagne

LUNDI 3 octobre 2022	MARDI 4 octobre 2022	MERCREDI 5 octobre 2022	JEUDI 6 octobre 2022	VENDREDI 7 octobre 2022
Méli-mélo de légumes crus de saison  7/12	Dip's de légumes et guacamole  7/12  Cake au potiron  1(blé)/3/7	 salade antigaspi	Salade verte, maïs et œuf mimosa  3/7/10/12  Crème de courgette  7	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
Choucroute :  Judd Pommes de terre vapeur Chou  -  Strudel aux pommes  1(blé)/7	Poulet façon grand-mère  1(blé)/7  Frites luxembourgeoises  -  Brunoise de légumes  -	Saumon grillé et petits légumes  4  Tagliatelles  1(épeautre)/3  Epinards à la crème  7  Salade de fruits  -	Blanquette de jeune bovin  1(blé)/7  Riz  -  Carottes  -	  Blésotto courgettes et parmesan  1(blé)/3/7  Crudités et vinaigrette  7/12  Panna cotta aux fruits rouges  7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Wiener tofu  1(blé-avoine)/6	 Omelette  3		Blanquette de haricots blancs  1(blé)/7	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
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 :

Des produits du terroir

Des produits issus de la pêche durable

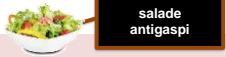





Des produits issus du commerce équitable

Des produits issus de l'agriculture biologique

Des repas 100% végétariens

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

*Fête Nationale  
de l'Espagne*

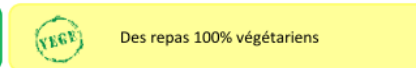
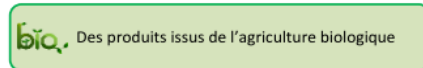
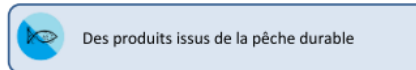
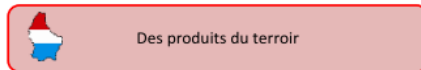
LUNDI 10 octobre 2022	MARDI 11 octobre 2022	MERCREDI 12 octobre 2022	JEUDI 13 octobre 2022	VENDREDI 14 octobre 2022
Salade verte, maïs et carottes  7/12	Betteraves rouges, Salade de haricots verts aux œufs durs 3/7/10/12  Velouté de chou-fleur  7	 salade antigaspi	Salade verte, brocoli et chou blanc  7/12  Bouillon de volaille et petites pâtes  1(blé)	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
Wäinzoossiss sauce échalote  1(blé)/7  Purée de pommes de terre  7  Chou rouge  -  Yaourt aux fruits  7	 Pain pita  1(blé)  Garniture végétarienne:  Légumes crus et pois chiches sauce fromage blanc et ciboulette  7	Paëlla :  Poisson Riz Petits légumes  4  Crème catalane  3/7	Porc Tonkatsu  1(blé)/3  Duo de quinoa et bouglour  1(blé)  Fricassée de légumes  -  Yaourt aux fruits  7	 Ravioli végétarien Maultaschen sauce napolitaine  Fromage râpé  1(blé)/3/7  Salade verte et vinaigrette  7/12  Plateau de fruits  -
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
 Boulettes de lentilles sauce échalotes  1(blé)/3/7/11			 Steak de tofu Tonkatsu  1(blé)/3/6	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
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 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 »

Dusmann Catering  
s'engage à servir  
régulièrement :





# Menu de la semaine 42 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 17 octobre 2022	MARDI 18 octobre 2022	MERCREDI 19 octobre 2022	JEUDI 20 octobre 2022	VENDREDI 21 octobre 2022
Salade verte, maïs et duo d'olives 7/12	Salade de pois chiches, betterave aux noix 7/8(noix)/12 Crème de butternut 7	 salade antigaspi	Légumes crus de saison 7/12 Toast au chèvre 1(blé)/7	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
 Curry de légumes et lentilles corail 7/9/10 Pommes de terre grenailles au four - Salade verte et vinaigrette 7/12 Compote de fruits -	Emincé de porc sauce aigre douce 1(blé) Semoule 1(blé) Crudités et vinaigrette 7/12	Poulet rôti - Riz - Poêlée de légumes - Brownies 1(blé)/3/7/8(noix)	Filet de colin sauce citron 4/7 Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3 Carottes Vichy -	Cordon bleu pané de jeune bovin 1(blé)/7 Pommes de terre vapeur - Brocoli - Fromage blanc aux fruits 7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	 Emincé de soja sauce aigre douce 1(blé)/6	Galette de maïs et petits légumes 1(blé)/3		 Croquette de fromage 1(blé)/3/7
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
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 :



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 43 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 24 octobre 2022	MARDI 25 octobre 2022	MERCREDI 26 octobre 2022	JEUDI 27 octobre 2022	VENDREDI 28 octobre 2022
Carottes, chou chinois, et haricots verts 7/12	Courgettes râpées et macédoine de légumes 3/7/10/12 Potage de brocoli	 salade antigaspi	Dip's de légumes 7/12 Œuf mimosa 3/7/10/12	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
Saumon grillé 4 Riz - Epinards à la crème et croûtons 1(blé)/7 Salade de fruits -	 Pizza Margherita 1(blé)/7 Salade verte et vinaigrette 7/12	Poulet au paprika - Boulgour 1(blé) Haricots beurre - Milkshake aux fruits 7	 Dinkelnudeln sauce tomate 1(épeautre)/3 Julienne de légumes -	Ragoût de bœuf 1(blé) Spätzle 1(blé)/3 Poêlée de légumes - Gâteau marbré 1(blé)/3/7
<b>Corbeille de fruits</b>				
 <b>Alternative végétarienne du menu du jour</b> 				
		Mijoté de pois chiches au paprika 7		Ragoût de tofu 1(blé)/6
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Yaourt à la confiture 7	Brioche aux pépites de chocolat et jus de pommes 1(blé)/3/7	Céréales et lait 7	Petit pain à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Pavé céréales au houmous 1(blé-seigle-orge)/11

## 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



Choix de  
l'enfant


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


LUNDI 31 octobre 2022	MARDI 1 novembre 2022	MERCREDI 2 novembre 2022	JEUDI 3 novembre 2022	VENDREDI 4 novembre 2022
<b>Petit déjeuner</b>				
Pain blanc ou aux céréales - 1 (blé)/11 et galette de riz Confiture/miel/pâte à tartiner - 6-7-8(noisettes) Beurre - 7 Lait, yaourt 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 1(blé)
<b>Déjeuner</b>				
Salade verte aux pommes et dés de fromage 7/12		 salade antigaspi	Mâche et salade Waldorf 3/7/9/10/12  Crème de carotte 7	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
Sauté de porc à la moutarde 1(blé)/7/10  Pommes de terre sautées -  Brunoise de légumes -  Plateau de fruits -	  <b>FERIE</b>  Toussaint	 Falafel de pois chiches sauce fromage blanc 7  Semoule 1(blé)  Légumes couscous -  Mantecados (Biscuits sablés à la cannelle) 1(blé)/3/7	Filet de hoki et poireaux à la crème 4/7  Blé 1(blé)	Mijoté de poulet aux oignons 1(blé)  Dinkelnudeln 1(épeautre)/3  Poêlée de légumes -  Compote de fruits -
<b>Corbeille de fruits</b>				
 <b>Alternative végétarienne du menu du jour</b> 				
Sauté de tofu à la moutarde 1(blé)/6/7/10				Mijoté de pois cassés aux oignons -
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Muesli et fromage blanc 1(blé-avoine)/6/7		Yaourt nature au coulis de fruits 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



# Menu de la semaine 45 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 7 novembre 2022	MARDI 8 novembre 2022	MERCREDI 9 novembre 2022	JEUDI 10 novembre 2022	VENDREDI 11 novembre 2022
Salade de betterave et maïs 7/12	Salade de légumes crus de saison et mozzarella 7/12 Soupe de poireaux	 salade antigaspi	Salade verte, salsifis et duo d'olives 7/12 Coleslaw 3/7/10/12	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
 Chili sin carne au haché de soja, haricots rouges et maïs 6 Riz - Salade verte et vinaigrette 7/12 Sablés bretons 1(blé)/3/7	Filet de colin sauce aux herbes 4/7 Purée de pommes de terre et carottes 7	 Omelette aux légumes 3 Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3 Plateau de fruits	Fricassée de poulet à l'ancienne 1(blé)/7/10 Boulgour 1(blé) Poêlée de légumes	 Hamburger (pur bœuf) 1(blé)/3/7/11 Pommes de terre Wedges - Salade, tomate, oignon - Panna Cotta au coulis de fruits 7
<b>Corbeille de fruits</b>				
 <b>Alternative végétarienne du menu du jour</b> 				
			Fricassée de lentilles 7	Hamburger (steak de soja) 1(blé)/3/6/7/11
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Fromage blanc aux fruits 7	Tartine à la confiture 1(blé)/7	Céréales et lait 7	Tartine à la tapenade d'aubergine et tomate 1(blé)	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 46 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 14 novembre 2022	MARDI 15 novembre 2022	MERCREDI 16 novembre 2022	JEUDI 17 novembre 2022	VENDREDI 18 novembre 2022
Carottes râpées, endives et chou de Bruxelles 7/12	Mâche, chou blanc et maïs 7/12 Cake salé aux légumes et fromage 1(blé)/3/7	 salade antigaspi	Salade verte, haricots beurre et petits pois 7/12 Crème de brocoli 7	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
Fricassée de jeune bovin 1(blé) Dinkelnudeln - Salade mixte et vinaigrette 7/12 Plateau de fruits -	Pilon de poulet - Semoule 1(blé) Poêlée de légumes -	Colin pané 1(blé)/3/4 Pomme de terre persillées - Epinards à la crème 7 Yaourt Stracciatella 6/7	Sauté de bœuf 1(blé) Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Mijoté de légumes -	 Gnocchi sorrentina 1(blé)/7 Crudités et vinaigrette 7/12 Tarte aux pommes 1(blé)/3/7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Fricassée de tempeh 6	 Polenta aux pépites de pois cassés 7		 Sauté de légumes mixtes au fromage frais 7	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
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