









Menu de la semaine 17 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 24 avril 2023	MARDI 25 avril 2023	MERCREDI 26 avril 2023	JEUDI 27 avril 2023	VENDREDI 28 avril 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Crème d'asperges 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Velouté d'épinards 7	 salade antigaspi
Menu du jour				
 Boulettes de légumes et lentilles corail 1(blé)/3 Riz - Panais braisés 7 Salade de fruits -	Hachis parmentier (pur bœuf) 7 Salade verte 7/12	Cabillaud et crumble d'herbes fraîches 1(blé)/4/7 Quinoa - Fondue de poireaux 7 Mousse au chocolat 3/7	Effiloché de porc - Pommes de terre vapeur - Fricassée de chou-fleur -	 Ravioli végétarien Maultaschen sauce napolitaine Fromage râpé 1(blé)/3/7 Salade verte 7/12 Compote de fruits -
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Hachis parmentier aux légumes 7		 Effiloché de seitan 6	
Collation				
Corbeille de fruits				
Fromage blanc au miel 7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Yaourt aux fruits 7	Pavé céréales au fromage frais 1(blé-seigle-orge)/7/11	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 :



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 18 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 1 mai 2023	MARDI 2 mai 2023	MERCREDI 3 mai 2023	JEUDI 4 mai 2023	VENDREDI 5 mai 2023
	Crudités de saison 7/12 Potage Flamand (navets) -	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Soupe de poireaux et pommes de terre -	 salade antigaspi
Menu du jour				
FERIE Fête du Travail 	 Omelette aux herbes 3 Semoule 1(blé) Poêlée de légumes -	Poulet sauce citronnée 1(blé) Riz - Haricots verts - Salade de fruits -	Saumon grillé 4 Dinkelnudeln au pesto 1(épeautre)/3/7 Carottes Vichy -	Sauté de jeune bovin 1(blé) Frites - Brocoli - Fromage blanc au coulis de fruits 7
Corbeille de fruits				
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
		Risotto aux champignons et au parmesan 3/7		Sauté de tofu 6
Collation				
Corbeille de fruits				
	Tartine au fromage et jus de pommes 1(blé)/7	Yaourt Stracciatella 6/7	Petit pain 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 19 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 8 mai 2023	MARDI 9 mai 2023	MERCREDI 10 mai 2023	JEUDI 11 mai 2023	VENDREDI 12 mai 2023
Crudités de saison 7/12		 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Velouté de pois cassés 7	 salade antigaspi
Menu du jour				
 Pizza Margherita 1 (blé)/7 Salade verte 7/12 Plateau de fruits -	FERIE Journée de l'Europe 	Poulet aux épices et au miel - Boulgour 1 (blé) Haricots beurre à l'échalote - Muffins citron - noix de coco 1 (blé)/3/7	 Dinkelnudeln sauce fromage 1 (épeautre)/3/7 Julienne de légumes -	Poisson blanc à la provençale 4 Riz - Fondue de poireaux 7 Panna Cotta 7
Corbeille de fruits				
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
		Seitan aux épices et au miel 6		
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et lait 1 (blé-avoine)/6/7		Yaourt aux fruits 7	Salade de fraise -	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 :



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! »

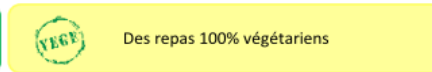
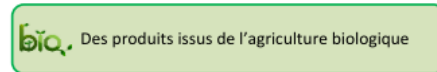
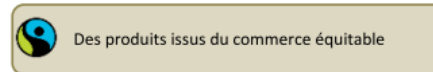
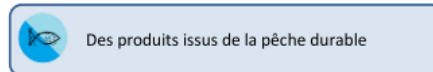
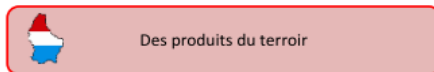
LUNDI 15 mai 2023	MARDI 16 mai 2023	MERCREDI 17 mai 2023	JEUDI 18 mai 2023	VENDREDI 19 mai 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Soupe de légumes -	 salade antigaspi		 salade antigaspi
Menu du jour				
Ragoût de jeune bovin 1(blé)/7 Spätzle 1(blé)/3 Petits pois - Yaourt Stracciatella 6/7	Poulet à la moutarde 1(blé)/7/10 Riz - Carottes persillées -	Hamburger (pur bœuf) 1(blé)/7/11 Frites - Salade, tomate, oignon - Tiramisu 1(blé)/3/7	FERIE Ascension 	 Quiche au fromage 1(blé)/3/7 Salade verte 7/12 Plateau de fruits -
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Ragoût de haricots blancs 1(blé)/7	 Tofu à la moutarde 6/7/10	Hamburger végétarien (galette de légumes) 1(blé)/7/9/11		
Collation				
Corbeille de fruits				
Sablés bretons 1(blé)/3/7	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Galette de riz au chocolat 7		Petit pain à la tomate 1(blé)

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 21 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 22 mai 2023	MARDI 23 mai 2023	MERCREDI 24 mai 2023	JEUDI 25 mai 2023	VENDREDI 26 mai 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Crème de poireaux 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Velouté d'asperges 7	 salade antigaspi
Menu du jour				
 Sauté de pois chiches Tikka Massala 1(blé) Purée de pommes de terre 7 Brocoli - Compote de fruits aux zestes de citron -	Colin aux herbes 4/7 Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3 Tomate au four -	 Wok de tofu 1(blé)/6 Nouilles chinoises 1(blé) Poêlée de légumes à l'asiatique 6/11 Salade de fruits -	Porc à la flamande 10 Blé 1(blé) Fricassée de légumes -	Chili con carne (pur bœuf) aux haricots rouges et maïs - Riz - Salade verte 7/12 Yaourt aux fruits 7
Corbeille de fruits				
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
			Blésotto aux petits pois 1(blé)/3/7	Chili sin carne aux haricots et maïs -
Collation				
Corbeille de fruits				
Crème vanille 1(blé)/3/7	Tartine à la confiture 1(blé)/7	Céréales et lait 7	Tartine au fromage et jus de pommes 1(blé)/7	Cake marbré 1(blé)/3/7

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! »


LUNDI 29 mai 2023	MARDI 30 mai 2023	MERCREDI 31 mai 2023	JEUDI 1 juin 2023	VENDREDI 2 juin 2023									
Petit déjeuner													
Pain blanc ou aux céréales - 1 (bié)/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(bié)/3/7	Brioche 1(bié)/3/7	Viennoiserie 1(bié)/3/6/7	Fromage et charcuterie 1(bié)/3/7/9	Céréales 1(bié)									
Déjeuner													
	Crudités de saison 7/12 Soupe de carottes et lentilles -	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Œuf mimosa 3/10/12	 salade antigaspi									
Menu du jour													
FERIE Lundi de Pentecôte 	Tagliatelles carbonara 1(épeautre)/3/7 Brocoli -	Poulet pané 1(bié)/3 Pommes de terre au four - Haricots verts - Plateau de fruits -	Porc au pesto rouge  7 Gnocchis 1(bié) Jardinière de légumes -	Risotto aux courgettes, petits pois et parmesan  3/7 Salade verte 7/12 Pain d'épices 1(bié)/3/7									
Corbeille de fruits													
Alternative végétarienne du menu du jour  													
	Tagliatelles sauce fromage 1(épeautre)/3/7	Céleri pané 1(bié)/3/9	Gnocchis et haricots blancs au pesto rouge 1(bié)/7										
Collation													
Corbeille de fruits													
	Tartine à la tapenade 1(bié)	Yaourt à la confiture 7	Petit pain au miel 1(bié)/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



Menu de la semaine 23 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 5 juin 2023	MARDI 6 juin 2023	MERCREDI 7 juin 2023	JEUDI 8 juin 2023	VENDREDI 9 juin 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Velouté d'endives 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Cake aux olives 1(blé)/3/7	 salade antigaspi
Menu du jour				
 Tajine de légumes et falafels - Semoule 1(blé) Salade verte 7/12 Yaourt au miel 7	Poulet au paprika 1(blé)/7 Quinoa - Poêlée de courgettes -	Grillwurst sauce moutarde 1(blé)/7/9/10 Pommes de terre sautées - Poêlée de légumes - Brochette de fruits -	 Boulettes de maïs sauce tomate 1(blé)/3 Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3 Chou-fleur à la ciboulette -	Bacalhau à Brás 3/4 Salade verte 7/12 Pasteis de nata 1(blé)/3/7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Galette de quinoa au paprika, fromage frais et dés de légumes 1(blé)/3	Wiener tofu sauce moutarde 1(blé-avoine)/6/7/10		
Collation				
Corbeille de fruits				
Compote de fruits -	Tartine à la confiture 1(blé)/7	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Yaourt aux fruits 7	Tartine 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 :



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 genëissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 12 juin 2023	MARDI 13 juin 2023	MERCREDI 14 juin 2023	JEUDI 15 juin 2023	VENDREDI 16 juin 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Soupe de haricots blancs	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Tomate - Mozzarella 7	 salade antigaspi
Menu du jour				
 Tortellini ricotta et épinards sauce aurore Fromage râpé 1(blé)/3/7 Salade verte 7/12 Plateau de fruits	Sauté de jeune bovin aux olives 1(blé) Semoule 1(blé) Carottes braisées	Cordon bleu pané de porc 1(blé)/3 Purée de pommes de terre 7 Haricots verts - Panna Cotta au coulis de fruits 7	 Omelette aux oignons 3 Riz - Petits pois	Saumon à l'aneth 1(blé)/4/7 Boullgour 1(blé) Poêlée de légumes - Yaourt à la myrtille 7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Sauté de tofu aux olives 1(blé)/6	Galette panée de légumes et fromage 1(blé)/3/7		
Collation				
Corbeille de fruits				
Fromage blanc sucré 7	Petit pain à la tomate et jus de pommes 1(blé)	Céréales et lait 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








Menu de la semaine 25 Maison Relais de Kopstal



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

Menu Luxembourgeois

LUNDI 19 juin 2023	MARDI 20 juin 2023	MERCREDI 21 juin 2023	JEUDI 22 juin 2023	VENDREDI 23 juin 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Salade de betterave, feta et noix 7/8(noix)/12	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Bouneschlupp	 salade antigaspi
Menu du jour				
 Curry de pois cassés et pommes de terre - Poêlée de légumes - Compote de fruits -	Poulet au curry 10 Riz - Poêlée de poivrons -	Steak haché (pur bœuf) - Gromperekichelcher 1(blé)/3/7/9 Salade verte 7/12 Gâteau au yaourt 1(blé)/3/7	Kniddelen mat Speck sauce crème et champignons 1(blé)/3/7 Compote de pommes -	FERIE Fête Nationale du Luxembourg 
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Tofu au curry 6/10	Steak de soja tomate-basilic 1(blé)/3/6	 Kniddelen sauce crème et champignons 1(blé)/3/7	
Collation				
Corbeille de fruits				
Yaourt à la confiture 7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Petit pain au fromage 1(blé)/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 26 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 26 juin 2023	MARDI 27 juin 2023	MERCREDI 28 juin 2023	JEUDI 29 juin 2023	VENDREDI 30 juin 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Melon	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Taboulé 1(blé)	 salade antigaspi
Menu du jour				
Cabillaud grillé 4 Blé 1(blé) Poêlée de légumes - Yaourt Stracciatella 6/7	Jeune bovin à l'estragon 1(blé)/7 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Brocoli - Yaourt Stracciatella 6/7	 Gnocchi sauce fromage 1(blé)/7 Salade verte 7/12 Plateau de fruits	Sauté de porc - Purée de pommes de terre 7 Haricots beurre - Yaourt Stracciatella 6/7	 Œufs durs à la florentine 1(blé)/3/7 Riz - Quatre-Quart 1(blé)/3/7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Seitan à l'estragon 1(blé)/6/7		 Sauté de lentilles -	
Collation				
Corbeille de fruits				
Galette de riz à la confiture 7	Yaourt aux fruits 7	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Petit pain au fromage 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 27 Maison Relais de Kopstal



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



Menu Kids

LUNDI 3 juillet 2023	MARDI 4 juillet 2023	MERCREDI 5 juillet 2023	JEUDI 6 juillet 2023	VENDREDI 7 juillet 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Toast à la tapenade 1(blé)	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Salade de concombre au yaourt 7/12	 salade antigaspi
Menu du jour				
Jambon braisé - Dinkelnudeln au pesto 1(épeautre)/3 Chou-fleur - Smoothie -	Colin à l'aneth 4/7 Riz au curry - Carottes fondantes -	 Falafels sauce tomate 1(blé)/3 Semoule 1(blé) Courgettes sautées - Salade de fraise -	Emincé de poulet - Blé 1(blé) Fricassée de légumes -	Lasagne bolognaise (pur bœuf) 1(blé)/3/7 Salade verte 7/12 Beignets 1(blé)/3/7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Mijoté de lentilles corail -			Emincé de tofu 6	Lasagne à la bolognaise de pois chiches 1(blé)/3/7
Collation				
Corbeille de fruits				
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 :



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



Menu de la semaine 28 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 10 juillet 2023	MARDI 11 juillet 2023	MERCREDI 12 juillet 2023	JEUDI 13 juillet 2023	VENDREDI 14 juillet 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Œuf mimosa 3/10/12	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Melon	 salade antigaspi
Menu du jour				
Sauté de poulet 1(blé) Pommes de terre vapeur - Petits pois - Plateau de fruits -	 Spaghetti napolitaine Fromage râpé 1(blé)/7 Salade verte 7/12	Saumon grillé sauce vierge 4 Semoule 1(blé) Epinards à la crème 7 Compote de fruits -	 Blanquette de haricots blancs 1(blé)/7 Riz - Carottes -	<u>Barbecue de fin d'année</u> Saucisse - Pain 1(blé) Dip's de légumes 7 Glace 7
Corbeille de fruits				
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
Sauté de pois chiches -				Wiener tofu 1(blé-avoine)/6
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Petit pain à la confiture 1(blé)/7	Yaourt aux fruits 7	Fromage blanc sucré 7	Tartine à la tapenade et jus de pommes 1(blé)

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