



Menu de la semaine 06 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 6 février 2023	MARDI 7 février 2023	MERCREDI 8 février 2023	JEUDI 9 février 2023	VENDREDI 10 février 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Crème de brocolis et poireaux 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Potage de carotte	 salade antigaspi
Menu du jour				
 Curry de légumes et pois chiches 10 Pommes de terre au four Plateau de fruits exotiques	Boulettes sauce tomate Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Chicons caramélisés 7	Suprême de poulet jus au citron Riz Chou de Bruxelles au gratin 1(ble)-7 Fromage blanc aux fruits 7	 Tarte omelette aux légumes 1(ble)/3 Semoule à la coriandre 1(ble) Salade verte 7/12	Filet de hoki sauce vierge 4 Pommes de terre vapeur Poêlée de légumes Tarte aux pommes 1(ble)/3/7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Boulettes de lentilles sauce tomate 1(ble)	Risotto aux champignons 7		
Collation				
Corbeille de fruits				
Yaourt aux fruits découpés 7	Tartine à la tapenade 1(ble)	Compote de saisons	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos 1(ble)/6/7	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7

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 13 février 2023	MARDI 14 février 2023	MERCREDI 15 février 2023	JEUDI 16 février 2023	VENDREDI 17 février 2023									
Petit déjeuner													
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													
Biscotte 1(blé)	Fromage et charcuterie 1(blé)/3/7/9	Viennoiserie 1(blé)/3/6/7	Pain perdu 1(blé)/3/7	Brioche 1(blé)/3/7									
Déjeuner													
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Crème Dubarry 7/9	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Bouillon ABC 1 (blé)	 salade antigaspi									
Menu du jour													
Kniddelen aux lardons sauce crème et champignons 1(blé)/3/7 Julienne de légumes Compote de fruits	Mijoté de bœuf 7 Pommes de terre en robe des champs Navets braisés 7	 Falafels sauce yaourt 1(blé)/7 Dinkelnudeln 1(epeautre)-3 Salade verte 7/12 Scones 1 (blé)/3/7	Beignets de poisson sauce rémoulade 1(blé)/3/4/7 Quinoa Haricots verts	Emincé de poulet aux olives Boulgour 1 (blé) Céleri rave 9 Fromage blanc et cubes de poires 7									
Corbeille de fruits													
Alternative végétarienne du menu du jour													
Kniddelen sauce crème et champignons 1(blé)/3/7	 Mijoté d'endives et pois cassés 7			 Emincé de seitan aux olives 1(blé)/6									
Collation													
Corbeille de fruits													
Yaourt au coulis de mangue 7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1 (blé) 6/7/8(noisette)	Dip's de légumes et grissini 1 (blé)/7	Muffin salé tomates - olives et pignons de pin 1(blé)/3/7	Galette de riz au chocolat et jus de pommes 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 08 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 20 février 2023	MARDI 21 février 2023	MERCREDI 22 février 2023	JEUDI 23 février 2023	VENDREDI 24 février 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Potage Saint-germain 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Tarte à l'oignon et fromage 1(blé)/3/7	 salade antigaspi Œuf mimosa 3/10/12
Menu du jour				
Saucisse de jeune bovin et moutarde 7/10 Purée de pommes de terre 7 Petits pois aux echalotes Yaourt Straciatella 6/7	Filet de hoki aux petits légumes 4-7 Dinkelnudeln 1(epautre)-3	 Blanquette végétarienne aux haricots blancs 7 Semoule 1(blé) Chou romenasco Plateau de fruits	 Œuf à la florentine 1(blé)-7 Blé 1(blé) Salade verte 7/12	 Spare ribs 12 Frites Ketchup - mayonnaise 3/10/12 Salade colorée de chou 7/12 Riz au lait 7
Corbeille de fruits				
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
Wiener de tofu et moutarde 1(blé)/6/10				
Collation				
Corbeille de fruits				
Céréales et lait 7	Tartine au houmous 1(ble)	Fromage blanc aux fruits découpés 7	Biscuits au sésame 1(blé)/3/7/11	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 09 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 27 février 2023	MARDI 28 février 2023	MERCREDI 1 mars 2023	JEUDI 2 mars 2023	VENDREDI 3 mars 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Potage de tomates 9	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Soupe de légumes	 salade antigaspi
Menu du jour				
Filet de colin sauce aux herbes 4/7 Duo de boulgour et quinoa 1(blé) Chou vert braisé Yaourt au coulis de fruits 7	Emincé de poulet au jus Pommes de terre au four Haricots verts	Escalope de porc sauce pesto 7 Gnocchis 1(blé) Jardinière de légumes Plateau de fruits	Tagliatelles carbonara 1(epautre)/3/7 Carottes	 Risotto de céleris, petits pois et parmesan 3/7/9 Salade verte 7/12 Pain d'épices 1(blé)/3/7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Omelette 3	Escalope de seitan sauce pesto 1(blé)-6-7	 Tagliatelles sauce 4 fromages 1(epautre)-3-7	
Collation				
Corbeille de fruits				
Dip's de légumes et galette de riz 7	Muffin 1(blé)/3/7	Yaourt aux fruits 7	Tartine au fromage à tartiner 1(blé)/6/7	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7

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 10 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 6 mars 2023	MARDI 7 mars 2023	MERCREDI 8 mars 2023	JEUDI 9 mars 2023	VENDREDI 10 mars 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Bouillon de legumes	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Bruschetta (pesto, mozzarella) 1(blé)/7	 salade antigaspi
Menu du jour				
 Quiche fromage-épinard 1(blé)/3/7 Salade verte 7/12 Beignet 1(blé)/3/7	Ragoût de porc 7 Dinkelnudeln 1(epaute)/3 Flan de poireaux 3-7	 Waterzoï de poisson 4/7 Pommes de terre persillées 7 Poêlée de légumes Yaourt à la confiture 7	 Tofu Yassa 1(blé)/6/10 Riz Haricots beurre	Hachis parmentier (pur bœuf) 7 Duo de Salades 7/12 Compote de fruits
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Ragout de petits pois 7			 Hachi parmentier aux légumes 7
Collation				
Corbeille de fruits				
Yaourt au coulis de fruits 7	Petit pain au fromage et jus de pommes 1(blé)/7	Galette de riz au chocolat 6/7	Tartine au miel 1(blé)	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 11 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 13 mars 2023	MARDI 14 mars 2023	MERCREDI 15 mars 2023	JEUDI 16 mars 2023	VENDREDI 17 mars 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Soupe de légumes	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Potage parmentiere 7	 salade antigaspi
Menu du jour				
Dos de cabillaud au safran 04-juil Riz Carottes persillées 7 Plateau de fruits	 Gratin de dinkeludeln aux petits légumes 1(epautre)-7 Salade verte 7/12	 Boulettes végétariennes, coulis de tomates et fromage 1(blé)/3/7 Spaetzle 1(blé)-3 Poêlée de céleri rave aux oignons 9 Crumble de pommes 1(blé)/7	Emincé de poulet aux champignons 7 Pommes de terre sautées Julienne de légumes	Ragoût de bœuf 7 Semoule 1(blé) Chou frisé Yaourt aux fruits 7
Corbeille de fruits				
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
			Poêlée de champignons	Omelette 3
Collation				
Corbeille de fruits				
Yaourt Stracciatella 6/7	Muffin salé aux olives 1(blé)/3/7	Céréales et lait 7	Tartine à la confiture 1(blé)/7	Dip's de légumes et grisini 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 12 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 20 mars 2023	MARDI 21 mars 2023	MERCREDI 22 mars 2023	JEUDI 23 mars 2023	VENDREDI 24 mars 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Crème de printemps 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Soupe de légumes	 salade antigaspi
Menu du jour				
 Tortellini ricotta épinards sauce aurore 1(blé)/3/7 Fromage râpé 7 Crudités Tarte au chocolat 1(blé)-3-6-7	Sauté de jeune bovin aux oignons Gnocchis 1(blé) Chou romanesco	Hamburger (pur bœuf) et son pain 1(blé)/6/11 Salade, cornichons et oignons Banane	 Riz cantonais végétarien (riz, œuf, lentilles, petits pois) 3 Salade verte 7/12	Saumon en croûte et sésame 1(blé)/4/11 Quinoa Poêlée de légumes Yaourt aux dés de fruits 7
Corbeille de fruits				
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
	Tofu aux oignons 1(blé)/6	Hamburger (steak de soja) 1(blé)/3/6/11		
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et lait 1(blé)/7	Pain à la tapenade 1(blé)	Fromage blanc à la confiture 7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos 1(blé)/6/7	Gâteau aux pommes 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



Menu de la semaine 13 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 27 mars 2023	MARDI 28 mars 2023	MERCREDI 29 mars 2023	JEUDI 30 mars 2023	VENDREDI 31 mars 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Salade d'olives et mozzarella 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Soupe de tomate 9	 salade antigaspi
Menu du jour				
Kniddelen mat Speck sauce crème 1(blé)/7 Compote de pommes Yaourt au miel 7	 Spaghetti sauce napolitaine Fromage râpé 1(blé)/3/7 Salade verte 7/12	Emincé de poulet avec champignons 7 Riz Haricots verts Tarte aux poires 1(blé)/3/7	Colin rôti 4 Boulgour 1(blé) Jardinier de légumes	 Omelette au fromage frais 3/7 Pommes de terre au four Poêlée de légumes Panna cotta au coulis de fruits 7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Kniddelen sauce crème aux légumes 1(blé)-3-7		Poêlée de champignons		
Collation				
Corbeille de fruits				
Dips de légumes et grissini 1(blé)/7	Petit pain au fromage 1(blé)/7	Fromage blanc aux fruits 7	Compote de fruits	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








Choix de l'enfant

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








LUNDI 3 avril 2023	MARDI 4 avril 2023	MERCREDI 5 avril 2023	JEUDI 6 avril 2023	VENDREDI 7 avril 2023		
Petit déjeuner						
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)		
Déjeuner						
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Minestrone 9	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Consommé de légumes	 salade antigaspi		
Menu du jour						
Ragoût de bœuf Purée de patates douces 7 Mijoté de navets Feuilleté à la rhubarbe 1(blé)/3/7	Fricassée de jeune bovin à l'estragon 7 Riz Chou-fleur aux herbes	Sauté de poulet aux noix de cajou 8(noix de cajou) Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Haricots beurre Smoothie 7	Nuggets de poisson sauce rémoulade 1(blé)/3/4/7 Blé 1(blé) Poêlée de légumes	 Gnocchis 4 fromages 1(blé)/7 Salade verte 7/12 Yaourt Stracciatella 6/7		
Corbeille de fruits						
 Alternative végétarienne du menu du jour 						
Ragoût de tempeh 6/7	Emincé de seitan à l'estragon 1(blé)/6/7	Sauté de légumes mixtes aux noix de cajou et pois chiches 8(noix de cajou)				
Collation						
Corbeille de fruits						
Yaourt nature 7	Pave céréales à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisettes)	Muesli et fromage blanc 1(blé-avoine)/6/7	Petit pain au fromage 1(blé)/7	Galette de riz nature		
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 :

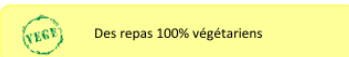
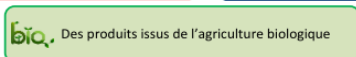
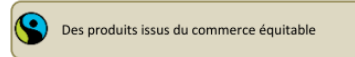
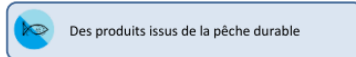
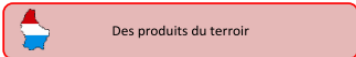
 Des produits du terroir	 Des produits issus de la pêche durable	 Des produits issus du commerce équitable
 Des produits issus de l'agriculture biologique	 Des repas 100% végétariens	

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

LUNDI 10 avril 2023	MARDI 11 avril 2023	MERCREDI 12 avril 2023	JEUDI 13 avril 2023	VENDREDI 14 avril 2023									
Petit déjeuner													
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													
Biscotte 1(blé)	Fromage et charcuterie 1(blé)/3/7/9	Viennoiserie 1(blé)/3/6/7	Pain perdu 1(blé)/3/7	Brioche 1(blé)/3/7									
Déjeuner													
	Crudités de saison 7/12 Crème d'asperge 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Oeuf mimosa 3-7-10	 salade antigaspi									
Menu du jour													
FERIE Lundi de Pâques 	 Boulettes de légumes 1(blé)/3 Semoule 1(blé) Légumes couscous	Filet de hoki sauce aneth 4/7 Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3 Chou chinois au sésame 11 Tiramisu 1(blé)/3/7	Courgettes farcies (pur bœuf) 7 Riz 1(épeautre)-3	 Pizza margherita 1(blé)/7 Salade verte 7/12 Compote de fruits									
Corbeille de fruits													
 Alternative végétarienne du menu du jour 													
			Courgettes farcies au haché de soja 6/7										
Collation													
Corbeille de fruits													
	Petit pain au fromage frais et dés de légumes 1(blé)/7	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Tartine à la tapenade 1(blé)	Marbré chocolat vanille 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	Poisons	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 16 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 17 avril 2023	MARDI 18 avril 2023	MERCREDI 19 avril 2023	JEUDI 20 avril 2023	VENDREDI 21 avril 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Bouillon de légumes	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Soupe de chou-rave à la ciboulette 7-9	 salade antigaspi
Menu du jour				
 Omelette aux fines herbes 3 Pommes de terres rôties Carottes et navets braisés 7 Gâteau au chocolat 1(blé)-3-7	Poulet façon grand-mère 7 Riz Haricots verts	Ragoût de bœuf Quinoa Poêlée de légumes Plateau de fruits	Saumon grillé et citron 4 Dinkelnudeln 1(epautre)-3 Epinards à la crème 7	Sauté de porc aux olives Spaetzle 1(blé)-3 Fricassé de poireaux Panna cotta au coulis de fruits 7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Escalpoie de seitan façon grand-mère 1(blé)-6	Ragoût de champignons		 Sauté de tempeh aux olives 6-7
Collation				
Corbeille de fruits				
Céréales et lait 7	Tartine au houmous 1(blé)	Yaourt aux fruits 7	Petit pain à la confiture 1(blé)-7	Dip's de légumes et galette de riz 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