



Menu de la semaine 47 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 21 novembre 2022	MARDI 22 novembre 2022	MERCREDI 23 novembre 2022	JEUDI 24 novembre 2022	VENDREDI 25 novembre 2022
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Bouillon de volaille -	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Velouté de légumes 7	 salade antigaspi
Menu du jour				
Hamburger (pur bœuf) 1(blé)/7/11 Frites luxembourgeoises - Tomates, oignons - Panna Cotta au coulis de fruits mangue passion 7	Blanquette de jeune bovin 1(blé)/7 Riz - Chou romanesco -	 Tortilla aux pommes de terre et oignons 3/7 Salade verte 7/12 Crème catalane 1(blé)/3/7	Filet de hoki et carottes à la crème 4/7 Blé 1(blé)	Fricassée de poulet aux oignons 7 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Poêlée de légumes - Fruits exotiques -
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Burget végétarien 1(blé)/7/9/11	 Blanquette végétarienne aux haricots blancs 1(blé)/7			 Fricassée de lentilles aux oignons 7
Collation				
Corbeille de fruits				
Compote de fruits -	Muesli et fromage blanc 1(blé-avoine)/6/7	Petit pain à la tapenade 1(blé)	Yaourt aux fruits 7	Tarta de Santiago : Gâteau aux amandes et agrumes 1(blé)/3/7/8(amande)

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 48 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 28 novembre 2022	MARDI 29 novembre 2022	MERCREDI 30 novembre 2022	JEUDI 1 décembre 2022	VENDREDI 2 décembre 2022
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Crème de topinambour 7/9	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Potage de poireaux 7	 salade antigaspi
Menu du jour				
Poulet tikka massala 7 Riz à l'indienne 8(noix de cajou)/10 Carottes - Salade de fruits zeste de citron -	Filet de colin sauce aux herbes 4/7 Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3 Brocolis -	Tagliatelles carbonara 1(épeautre)/3/7 Salade d'épinards 7/12 Compote de fruits -	 Falafel Houmous betterave 1(blé-avoine)/3 Poêlée de légumes -	 Hachis parmentier au haché de soja 6/7 Chou vert - Cake marbré 1(blé)/3/7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Escalope de seitan tikka massala 1(blé)/6/7		Tagliatelles sauce crème aux petits légumes 1(épeautre)/3/7		
Collation				
Corbeille de fruits				
Crème vanille 3/7	Fromage blanc aux fruits 7	Quatre-quart aux fruits 1 (blé)/3/7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1 (blé)/7/8(noisettes)	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 49 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 5 décembre 2022	MARDI 6 décembre 2022	MERCREDI 7 décembre 2022	JEUDI 8 décembre 2022	VENDREDI 9 décembre 2022
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Œuf mimosa 3/7/10/12	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Velouté de chou 7	 salade antigaspi
Menu du jour				
Waterzoï de poisson 4/7/9 Pommes de terre persillées - Epinards à la crème 7 Duo de pommes -	Pilon et cuisse de poulet - Semoule 1(blé) Légumes à la provençale -	 Croque monsieur fromage-jambon 1(blé)/7 Patates douces - Salade verte 7/12 Muffin vanille 1(blé)/3/7	Ragoût de jeune bovin 7 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Chou frisé - Yaourt à la confiture 7	 Feuilleté au fromage 1(blé)/3/7 Riz - Haricots verts - Crumble à l'ananas 1(blé)/7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Polenta aux pépites de pois cassés et courgette 7	Croque monsieur au fromage	 Ragoût de tempeh 6/7	
Collation				
Corbeille de fruits				
Gâteau au yaourt 1(blé)/3/7	Boxemannchen et jus de pommes 1(blé)/3/7	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Dip's de légumes et grissini 1(blé)/7	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



Choix de l'enfant



Menu de la semaine 50 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 12 décembre 2022	MARDI 13 décembre 2022	MERCREDI 14 décembre 2022	JEUDI 15 décembre 2022	VENDREDI 16 décembre 2022
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Velouté de céleri à la coriandre 7/9	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Salade de carottes 7/12	 salade antigaspi
Menu du jour				
Bœuf Stroganoff 7/10 Purée de pommes de terre 7 Brocoli - Yaourt aux fruits 7	Blanquette de cabillaud 1(blé)/4/7 Riz - Choux de Bruxelles -	 Tortellini 4 fromages sauce aurore 1(blé)/3/7 Crudités 7/12 Gâteau à la noix de coco 1(blé)/3/7	Emincé de porc au curry 7/9/10 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Poêlée de légumes -	 Gnocchi sauce napolitaine Fromage râpé 1(blé)/7 Salade verte 7/12 Plateau de fruits exotiques -
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Tofu Stroganoff 1(blé)/6/7/10			 Curry de légumes aux pois chiches 7/9/10	
Collation				
Corbeille de fruits				
Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Yaourt pomme - cannelle fait maison 7	Tartine à la tapenade 1(blé)	Céréales et lait 1(blé)/7	Pain d'épices 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 51 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 19 décembre 2022	MARDI 20 décembre 2022	MERCREDI 21 décembre 2022	JEUDI 22 décembre 2022	VENDREDI 23 décembre 2022
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Velouté de carottes 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Nem's aux légumes 1(blé)/6	 salade antigaspi
Menu du jour				
Boulettes de bœuf sauce tomate - Purée de pommes de terre 7 Salade verte 7/12 Plateau de fruits -	Poulet crème - curry 7/10 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Poêlée de légumes -	Dos de cabillaud à l'aneth 4/7 Pommes de terre sautées - Chou fleur - Ananas -	 Riz cantonais végétarien (Riz, œuf, carottes et petits pois) 3 Poêlée asiatique 6	
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Boulettes de soja sauce tomate 6	 Gratin de pâtes aux courgettes, fromage et crème curry 1(épeautre)/3/7			
Collation				
Corbeille de fruits				
Crème vanille 3/7	Pavé céréales à la confiture 1(blé-seigle-orge)/7/11	Céréales et lait 7	Tartine au fromage frais et légumes 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

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






LUNDI 26 décembre 2022	MARDI 27 décembre 2022	MERCREDI 28 décembre 2022	JEUDI 29 décembre 2022	VENDREDI 30 décembre 2022									
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 Bouillon de légumes et petites pâtes 1(blé)	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Velouté de navets 7	 salade antigaspi									
Menu du jour													
FERIE	 Poêlée de pois chiches et carottes - Semoule 1(blé)	Saumon au citron 4 Quinoa aux herbes - Poêlée de légumes - Panna Cotta au coulis de mangue 7	Fajitas de poulet 1(blé) Riz rouge - Sauce fromage blanc et crudités 7	 Ragoût de tofu fumé 1 (blé)/6 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Salade verte 7/12 Yaourt aux fruits 7									
Corbeille de fruits													
 Alternative végétarienne du menu du jour 													
			Fajitas végétarienne 1(blé)/7										
Collation													
Corbeille de fruits													
	Yaourt au miel 7	Petit pain à la pâte à tartiner Spéculoos® 1(blé)/6/7	Compote de fruits	 Tartine au gouda 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	

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

LUNDI 2 janvier 2023	MARDI 3 janvier 2023	MERCREDI 4 janvier 2023	JEUDI 5 janvier 2023	VENDREDI 6 janvier 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 Potage Ierzebulli (pois cassés)	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Crème de panais 7	 salade antigaspi		
Menu du jour						
Spaghetti bolognaise 1(blé) Salade verte 7/12 Compote de fruits	Kniddelen mat speck sauce crème 1(blé)/3/7 Compote de pommes	Emincé de poulet Myanmar 1(blé)/7 Riz au curcuma - Poêlée de légumes asiatique 6 Fromage blanc au coulis de fruits 7	 Omelette au fromage 3/7 Pommes de terre au four - Chou frisé -	Colin rôti 4 Boulgour 1(blé) Carottes - Galette de rois 1(blé)/3/7/8(amande)		
Corbeille de fruits						
 Alternative végétarienne du menu du jour 						
Spaghetti bolognaise au haché de soja 1(blé)/6	Kniddelen aux petits légumes sauce crème 1(blé)/3/7	Emincé de tofu Myanmar 1(blé)/6/7				
Collation						
Corbeille de fruits						
Yaourt aux fruits 7	Pavé céréales à la confiture 1(blé-seigle-orge)/7/11	Galette de riz nature et jus de pommes 7	Céréales et lait 7	Tartine au houmous 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	



Menu de la semaine 02 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 9 janvier 2023	MARDI 10 janvier 2023	MERCREDI 11 janvier 2023	JEUDI 12 janvier 2023	VENDREDI 13 janvier 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Velouté de légumes 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Sablés au fromage de chèvre et au thym 1(blé)/3/7	 salade antigaspi
Menu du jour				
Blanquette de jeune bovin à l'ancienne 1(blé)/7 Riz - Petits pois - Yaourt vanille 7	Ragoût de porc aux aïrelles 1(blé)/7 Purée de pommes de terre 7 Chou rouge aux pommes -	 Gnocchi sorrentina (mozzarella et parmesan) 1(blé)/7 Salade verte 7/12 Tarte amandine aux poires 1(blé)/3/7/8(amande)	Nuggets de poisson sauce rémoulade 1(blé)/3/4 Blé 1(blé) Poêlée de légumes -	Sauté de poulet aux noix de cajou 8(noix de cajou) Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Haricots verts - Plateau de fruits -
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Blanquette de seitan à l'ancienne 6	 Ragoût de pois chiches et légumes -			 Sauté de légumes mixtes aux noix de cajou 8(noix de cajou)
Collation				
Corbeille de fruits				
Crumble de pommes 1(blé)/7	Tartine à la tapenade 1(blé)	Dip's de légumes et grissini 1(blé)	Petit pain au fromage 1(blé)/7	Yaourt au miel fait maison 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 03 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 16 janvier 2023	MARDI 17 janvier 2023	MERCREDI 18 janvier 2023	JEUDI 19 janvier 2023	VENDREDI 20 janvier 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Potage de brocolis	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Crème de navets 7	 salade antigaspi
Menu du jour				
Bouchée à la reine 1(blé)/3/7 Frites luxembourgeoises - Chou-fleur - Plateau de fruits -	Filet de hoki à la coriandre 4/7 Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3 Salade verte 7/12	 Pizza au jambon 1(blé)/7 Salade verte 7/12 Tiramisu 1(blé)/3/7	 VEGETARIEN Boulettes de légumes 1(blé)/3 Semoule 1(blé) Légumes façon couscous -	 VEGETARIEN Chili sin carne aux haricots rouges et maïs - Riz - Salade d'ananas et mangue -
Corbeille de fruits				
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
Bouchée aux œufs, crème et champignons 1(blé)/3/7		Pizza margherita 1(blé)/7		
Collation				
Corbeille de fruits				
Gâteaux sablés, thé et infusion 1(blé)/3/7	Tartine au houmous 1(blé)	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	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



Choix de l'enfant



Menu de la semaine 04 Maison Relais de Kopstal



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

LUNDI 23 janvier 2023	MARDI 24 janvier 2023	MERCREDI 25 janvier 2023	JEUDI 26 janvier 2023	VENDREDI 27 janvier 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Soufflé au fromage de chèvre et ciboulette 1(blé)/3/7	salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Potage de légumes	salade antigaspi
Menu du jour				
Sauté de seitan façon marengo 7 Spätzle 1(blé)/3 Navets glacés - Yaourt à la confiture 7	Porc tandoori 7 Riz - Duo de haricots - Yaourt à la confiture 7	Saumon grillé 4 Pomme de terre rôties - Epinards à la crème 7 Mousse au chocolat 3/7	Emincé de bœuf au soja 1(blé)/6 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Carottes - Pomme au four à la cannelle 7	Pilons de poulet - Quinoa - Poêlée de brocolis - Pomme au four à la cannelle 7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
	Escalope de tofu tandoori 6/7		Gratin de pâtes aux légumes 1(épeautre)/3	Escalope de légumes 1(blé)
Collation				
Corbeille de fruits				
Céréales et lait 7	Tartine au miel 1(blé)/7	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Petit pain au fromage frais et jus de pommes 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 05 Maison Relais de Kopstal



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



Chandeleur

LUNDI 30 janvier 2023	MARDI 31 janvier 2023	MERCREDI 1 février 2023	JEUDI 2 février 2023	VENDREDI 3 février 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Potage de légumes	salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Œuf Mimosa 3/7/10/12	salade antigaspi
Menu du jour				
Bœuf braisé sauce brune 1(blé)	Gyros de poulet épicé Pain pita 1(blé)/7	Dos de cabillaud au safran 4/7	Effiloché de porc barbecue -	VEGE Ravioli végétarien Maultaschen sauce napolitaine
Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Pommes de terre Wedges -	Duo de boulgour et quinoa 1(blé)	Patates douces -	Fromage râpé 1(blé)/3/7
Panais braisés -	Carottes râpées et chou blanc -	Haricots beurre à l'échalote -	Epi de maïs -	Salade verte 7/12
Brochette de fruits -			Crêpes au sucre 1(blé)/3/7	Compote de fruits -
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Poêlée de champignons et carottes -	VEGE Gyros de tempeh épicé Pain pita 1(blé)/7		VEGE Seitan à la cubaine 6	
Collation				
Corbeille de fruits				
Yaourt à la confiture 7	Pavé céréales à la pâte à tartiner noisettes 1(blé-seigle-orge)/7/8(noisette)/11	Panna Cotta au coulis de fruits 7	Tartine au fromage 1(blé)/7	Brioche aux pépites de chocolat et lait 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