




Semaine 19 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 06/05	Mardi 07/05	Mercredi 08/05	Jeudi 09/05 Férié: Ascension	Vendredi 10/05
Entrée				
Dip's de légumes Sauce fromage blanc aux herbes ⁷	Lyoner ⁹	Soupe de carottes		Soupe de légumes ⁹
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²		Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²
Menu du jour				
Sauté de boeuf au soja ¹⁻⁶ *** Nouilles chinoises ¹ *** Wok de légumes asiatiques ¹⁻⁶	Escalope de poulet *** Sauce paprika ⁷ *** Pommes de terre sautées ⁷ *** Haricots verts aux échalotes ⁷	Kniddelen aux lardons sauce crème ¹⁻³⁻⁷ *** Äppelkompott		Chili sin carne (haricot rouge et maïs) ^{VEG} *** Riz basmati ***
Dessert et Corbeille de fruits				
Compote pomme-poire	Fruits de saison	Fromage blanc Stracciatella ⁷		Fruits de saison
Collation				
Cracotte au maïs, beurre et miel ⁷	Petit pain, beurre et fromage ¹⁻⁷	Brioche et confiture ¹⁻³⁻⁷		Muesli et lait ¹⁻⁶⁻⁷

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - Mir iesse nohalteg a gesond"



1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Semaine 20 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 13/05	Mardi 14/05	Mercredi 15/05	Jeudi 16/05	Vendredi 17/05
Entrée				
Potage Saint Germain (pois cassé)	Oeuf mimosa 3 - 10	Macédoine de légumes 3 - 10	Soupe de tomates	Salade César 1 - 3 - 7 - 11
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12
Menu du jour				
Penne 1 *** Sauce au gorgonzola 1 - 7 *** Salade verte	Dos de cabillaud 4 *** Blé 1 *** Tomate au four	Ragoût de porc aux olives *** Pomme croquette 1 - 3 *** Endives grillées 7	Galettes de légumes 1 - 3 - 7 *** Sauce fromage blanc aux herbes 7 *** Pâtes complètes 1 *** Salade verte	Blanquette de jeune bovin à l'ancienne 1 - 7 *** Riz basmati *** Petits pois - carottes 7
Dessert et Corbeille de fruits				
Smoothie aux fruits	Yaourt à la vanille 7	Fruits de saison	Tiramisu 1 - 3 - 7	Fruits de saison
Collation				
Baguette à la pâte à tartiner noisettes 1 - 6 - 7 - 8	Biscuits sablés et jus de pommes 1 - 3 - 7	Fromage blanc au muesli 1 - 6 - 7	Grissini et tapenade d'olives et tomates 1 - 11	Focaccia au fromage 1 - 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"



1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Semaine 21 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 20/05 Férié: Pentecôte	Mardi 21/05	Mercredi 22/05	Jeudi 23/05	Vendredi 24/05
Entrée				
	Potage de brocolis	Salade Coleslaw 3 - 7 - 10 - 12	Wrap au fromage frais et ciboulette 1 - 7	Bouillon de légumes aux vermicelles 1
Salad'Bar				
	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12
Menu du jour				
	Gnocchi de pommes de terre 1  *** Sauce napolitaine *** Salade verte	Steak haché de boeuf et son jus brun *** Pommes de terre grenailles *** Courgette aux herbes	Emincé de poulet sauce aux champignons 7 *** Radiatori 1 - 3 *** Gratin de chou-fleur 1 - 7	Pavé de saumon et citron 4  *** Boulgour 1 *** Carottes braisées 7
Dessert et Corbeille de fruits				
	Brownie au chocolat 1 - 3 - 7	Fruits de saison	Crème de mascarpone à la mangue 3 - 7	Brochettes de fruits
Collation				
	Compote de fruits et galette de riz 6	Fromage blanc au muesli 1 - 6 - 7	Banana bread 1 - 3 - 7	Tartine de pain et pâte spéculoos 1 - 6 - 7 - 11

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"



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.

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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

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



Semaine 22 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 27/05	Mardi 28/05	Mercredi 29/05	Jeudi 30/05	Vendredi 31/05
Entrée				
Salade grecque ⁷	Potage de courgettes à la vache au Kiri ⁷	Céleri rémoulade ³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰	Crème d'asperges et croûtons ¹⁻⁷⁻¹¹	Concombre à la crème ⁷⁻¹⁰
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²
Menu du jour				
Omelette au fromage ³⁻⁷ *** Riz *** Epinards à la crème ⁷	Sauté de porc à l'estragon *** Spätzle ¹⁻⁷ *** Champignons grillés	Falafels ³ *** Sauce fromage blanc aux herbes ⁷ *** Semoule de blé ¹ *** Légumes du soleil	Poulet au épices et au miel *** Pommes de terre vapeur *** Ratatouille	Filet de colin pané et citron ¹⁻⁴ *** Radiatori ¹⁻³ *** Haricots jaunes ⁷
Dessert et Corbeille de fruits				
Salade de fruits	Compote de pommes à la cannelle	Muffin aux fruits rouges ¹⁻³⁻⁷	Fruits de saison	Yaourt à boire ⁷
Collation				
Cracotte au maïs, beurre et miel ⁷	Baguette aux céréales et fromage ¹⁻⁷⁻¹¹	Assortiment de fruits secs et yaourt ⁷	Cookies maison ¹⁻³⁻⁷	Dip's de légumes Sauce cocktail ³⁻¹⁰

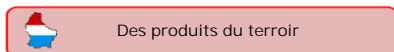
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"



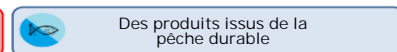
1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

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 :



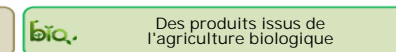
Des produits du terroir



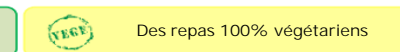
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Semaine 23 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 03/06	Mardi 04/06	Mercredi 05/06	Jeudi 06/06	Vendredi 07/06 Menu choisi par les enfants
Entrée				
Tomates - Mozzarella ⁷	Feuilleté au fromage ¹⁻³⁻⁷	Potage de brocolis	Soupe de lentilles au lait de coco	Crème de céleri ⁷⁻⁹
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²
Menu du jour				
Filet mignon de porc au miel *** Purée de pomme de terre ⁷ *** Poêlée de poivrons	Filet de hoki ⁴ *** Sauce à l'aneth ⁴⁻⁷ *** Fusilli ¹⁻³ *** Chou chinois	Gyros de poulet ¹⁰ *** Petit pain maison ¹ *** Pommes de terre wedges *** Assortiment de crudités	Oeufs durs à la florentine ¹⁻³⁻⁷ *** Riz ***	
Dessert et Corbeille de fruits				
Fruits de saison	Banane au chocolat ⁷	Fruits de saison	Fromage blanc à la cassonade ⁷	
Collation				
Baguette au fromage et jus de pommes ¹⁻⁷⁻⁹	Pancake au sirop d'érable ¹⁻³⁻⁷	Wrap au houmous ¹⁻⁷	Petit pain et pâte à tartiner noisette ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸	Céréales et lait ¹⁻⁶⁻⁷

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"



1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Semaine 24 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 10/06	Mardi 11/06	Mercredi 12/06	Jeudi 13/06	Vendredi 14/06
Entrée				
Bouillon de légumes aux vermicelles ¹	Taboulé à la menthe ¹⁻¹²	Soupe de tomates	Dip's de légumes Sauce au fromage blanc au curry ⁷	Soupe de carottes
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²
Menu du jour				
Galette de maïs ³ *** Riz ***	Émincé de boeuf aux oignons *** Gratin dauphinois ⁷ *** Haricots verts	Risotto crémeux, petits pois et parmesan ⁷ *** Salade verte ***	Nuggets de poulet ¹⁻³ *** Pommes de terre au four *** Brocolis	Filet de limande ⁴ *** Blé façon pilaf ¹⁻⁷ *** Poêlée de légumes
Dessert et Corbeille de fruits				
Yaourt au miel ⁷	Fruits de saison	Pannacotta au caramel ⁷	Fruits de saison	Compote de pommes aux spéculoos ¹⁻⁶
Collation				
Baguette à la pâte à tartiner noisettes ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸	Fromage blanc au muesli ¹⁻⁶⁻⁷	Assortiment de fruits secs et yaourt ⁷	Crêpe au sucre ¹⁻³⁻⁷	Tartine de pain et fromage à pâte dure ¹⁻⁷⁻¹¹

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"



1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Semaine 25 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 17/06	Mardi 18/06	Mercredi 19/06	Jeudi 20/06	Vendredi 21/06
Entrée				
Salade de riz au thon ⁴⁻¹²	Potage Dubarry ⁷	Salade de chou blanc au sésame ¹¹	Potage de courgette	Tomate cerise et bille de mozzarella ⁷
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²
Menu du jour				
Saucisse de jeune bovin *** Purée de pomme de terre ⁷ *** Chou rouge	Courgette et poivron farcis au blé ¹⁻⁷ *** Salade verte	Pavé de saumon ⁴ *** Sauce au citron ¹⁻⁴⁻⁷ *** Semoule de blé ¹ *** Haricots jaunes ⁷	Gratin de macaronis au jambon ¹⁻⁷ *** Salade verte	Mijoté de boeuf aux échalotes *** Gromperenkichelcher ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ *** Petits pois ⁷
Dessert et Corbeille de fruits				
Salade de fruits	Fruits de saison	Fromage blanc à la confiture framboise ⁷	Tarte à la fraise ¹⁻³⁻⁷	Fruits de saison
Collation				
Céréales et lait ¹⁻⁶⁻⁷ ***	Baguette au fromage et jus de pommes ¹⁻⁷⁻⁹ ***	Cracotte au maïs, beurre et miel ⁷ ***	Galette de riz et pâte au Spéculoos ¹⁻⁶⁻⁷ ***	Muffin aux pépites de chocolat ¹⁻³⁻⁷ ***

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"



1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Semaine 26 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 24/06	Mardi 25/06	Mercredi 26/06	Jeudi 27/06	Vendredi 28/06
Entrée				
Potage de carottes ⁷	Bruschetta de tomates et philadelphia ¹⁻⁷	Melon au jambon	Potage de poireaux	Oeuf mimosa ³⁻¹⁰
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²
Menu du jour				
Orecchiette ¹ *** Sauce napolitaine aux petits pois *** Emmental râpé et parmesan ³⁻⁷ ***	Fricassée de poulet au curry ¹⁻⁷ *** Quinoa *** Chou-fleur persillé	Dos de colin ⁴ *** Pommes de terre sautées ⁷ *** Brocolis	Pizza margherita ¹⁻⁷ *** Salade verte	Spare Ribs *** Pommes de terre sautées au romarin ⁷ *** Épis de maïs grillé ⁷
Dessert et Corbeille de fruits				
Glace Rocket	Fruits de saison	Yaourt à boire ⁷	Fruits de saison	Smoothie aux fruits
Collation				
Tartine de pain, beurre et confiture ¹⁻⁷⁻¹¹	Fromage blanc au muesli ¹⁻⁶⁻⁷	Compote de fruits et galette de riz ⁶	Carrot cake ¹⁻³⁻⁷	Wrap au fromage et concombre ¹⁻⁷

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"



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.

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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

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



Semaine 27 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 01/07	Mardi 02/07	Mercredi 03/07	Jeudi 04/07	Vendredi 05/07
Entrée				
Oeufs à la Russe 3-10	Concombre à la crème 7-10	Salade suisse 3-7	Bouneschlupp 7	Taboulé à la menthe 1-12
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche 3-10-12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3-10-12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3-10-12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3-10-12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3-10-12
Menu du jour				
Bouchée de la mer 1-3-4-7 *** Riz *** Chou romanesco	Roulade de boeuf *** Radiatori tricolores (Dinkelnudeln) 1-3 *** Haricots verts	Boulettes épicées aux légumes 1 *** Semoule de blé 1 *** Légumes couscous	Pilons de poulet aux herbes de provence *** Pommes de terre wedges *** Poêlée de poivrons	Rôti de porc *** Purée de pomme de terre 7 *** Petits pois - carottes 7
Dessert et Corbeille de fruits				
Fromage blanc à la purée de cerise 7	Fruits de saison	Poire au chocolat 7	Quatre-quarts 1-3-7	Fruits de saison
Collation				
Baguette à la pâte à tartiner noisettes 1-6-7-8	Cake à l'orange 1-3-7	Pain au lait et jus de pommes 1-3-7	Dip's de légumes Sauce fromage blanc aux herbes 7	Céréales et lait 1-6-7

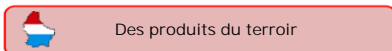
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - Mir iesse nohalteg a gesond"



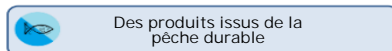
L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



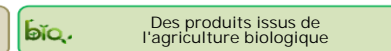
Des produits du terroir



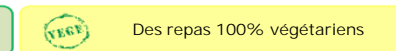
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Semaine 28 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 08/07	Mardi 09/07	Mercredi 10/07	Jeudi 11/07 Menu choisi par les enfants	Vendredi 12/07
Entrée				
Salade d'avocat	Velouté de céleri 7-9	Salade César 1-3-7-11	Tomate cerise et bille de mozzarella 7	Soupe de légumes 9
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche 3-10-12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3-10-12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3-10-12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3-10-12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3-10-12
Menu du jour				
Cannelloni Ricotta-Épinards 1-3-7 *** Sauce napolitaine *** Salade verte	Cheeseburger de boeuf et son petit pain 1-3-7 *** Mayonnaise - Ketchup 3-10 *** Frites *** Salade verte, tomate, oignon, cornichon 10	Filet de cabillaud aux petits légumes 1-4-7-9 *** Boulgour 1 *** Tomate à la provençale 1		Quiche au fromage et quiche aux légumes 1-3-7 *** Salade verte
Dessert et Corbeille de fruits				
Yaourt à la fraise 7	Fruits de saison	Crumble aux pommes 1-7		Pudding à la vanille 1-3-7
Collation				
Galette de riz et pâte au Spéculoos 1-6-7	Yaourt à la grecque 7	Fromage blanc au muesli 1-6-7	Tartine de pain et fromage à pâte dure 1-7-11	Bruschetta au coulis de tomate, basilic 1

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"



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.

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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

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