



Lundi 02/12

Mardi 03/12

Mercredi 04/12

Jeudi 05/12

Vendredi 06/12

Entrée

Dip's de légumes
Sauce fromage blanc aux herbes ⁷Bouillon de légumes aux vermicelles ¹⁰¹Céleri rémoulade ^{3 - 7 - 9 - 10}Salade de haricots rouges à la mexicaine
¹⁰Soupe de légumes ⁹

Salad'Bar

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Menu du jour

Emincé de poulet à l'ancienne ⁷

Fusilli ^{105 - 3}

Carottes Vichy ⁷Galette de quinoa aux légumes ^{101 - 3} 

Purée de pomme de terre ⁷

Salade verte, noix et pommes ⁸⁰³Dos de cabillaud ⁴ 

Sauce du gléré ^{4 - 7}
Riz créole

Fondue de poireaux à la crème ⁷Omelette à la ciboulette ³ 

Pommes de terre sautées ⁷

Petits pois à la française ⁷Gratin de macaronis au jambon ^{101 - 7}

Salade verte 

Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Yaourt à la vanille ⁷

Salade de fruits

Mousse au chocolat ^{3 - 7}

Fruits de saison

Collation

Muesli et lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7}Tartine de pain et pâte spéculoos
^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11}Boisson lactée aux fruits ⁷Baguette au fromage et jus de pommes
^{101 - 103 - 7 - 9}Boxemännchen ^{101 - 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.





Semaine 50 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 09/12	Mardi 10/12	Mercredi 11/12	Jeudi 12/12	Vendredi 13/12
Entrée				
Crème de panais ⁷	Oeuf mimosa ^{3 - 10}	Salade verte, fromage de chèvre et noix ^{7 - 803}	Potage Parmentier ⁷	Salade de quinoa aux légumes et feta 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				
Lasagne saumon-épinards ^{101 - 3 - 4 - 7} *** Salade verte	Jeune bovin marengo *** Riz basmati *** Carottes braisées ⁷	Steak haché de boeuf et son jus brun *** Boullgour ¹⁰¹ *** Champignons grillés	Crêpes farcies au fromage ^{101 - 3 - 7} *** Pommes de terre sautées au romarin ⁷ *** Salade de carottes à l'orange	Cordon bleu de porc pané ^{101 - 7} *** Pommes de terre au four *** Sauce fromage blanc aux herbes ⁷ *** Haricots verts persillés
Dessert et Corbeille de fruits				
Fruits de saison	Yaourt nature sucré ⁷	Smoothie aux fruits	Fruits de saison	Gâteau aux pommes ^{101 - 3 - 7}
Collation				
Carrot cake ^{101 - 3 - 7}	Wrap de légumes et fromage frais ^{101 - 7}	Cracotte au maïs, beurre et miel ⁷	Tartine de pain, beurre et confiture ^{101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11}	Fromage blanc au muesli ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7 - 701 - 702}

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 51 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 16/12	Mardi 17/12	Mercredi 18/12	Jeudi 19/12	Vendredi 20/12 Menu de Noël
Entrée				
Betteraves rouges cuites	Soupe de potiron ⁷⁻¹⁰	Dip's de légumes Sauce cocktail ³⁻¹⁰	Soupe de légumes ⁹	Feuilleté au fromage ¹⁰¹⁻³⁻⁷ Feuilleté à la saucisse ¹⁰¹⁻³⁻⁹
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				
Ragoût de boeuf ⁹ *** Pommes de terre à la suédoise *** Carottes braisées ⁷	Chili sin carne (haricot rouge et maïs) *** Riz basmati ***	Filet de cabillaud aux petits légumes ¹⁰¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹ *** Radiatori tricolores (dinkelnudeln) ¹⁰⁵⁻³ *** Fondue de poireaux à la crème ⁷	Quiche au fromage et quiche aux légumes ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Salade verte	Rôti de porc Orloff façon cordon bleu ¹⁰¹⁻⁷ *** Pomme croquette ¹⁰¹⁻³ *** Chou rouge
Dessert et Corbeille de fruits				
Fromage blanc à la confiture de fraise ⁷	Fruits de saison	Compote de pommes aux spéculoos ¹⁰¹⁻⁶	Fruits de saison	Bûche de Noël au chocolat et vanille ¹⁰¹⁻³⁻⁷
Collation				
Baguette à la pâte à tartiner noisettes ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁰²	Céréales et lait ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁶⁻⁷	Baguette aux céréales et fromage ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻⁷⁻¹¹	Assortiment de fruits secs et yaourt ⁷	Biscuits sablés et jus de pommes ¹⁰¹⁻³⁻⁷

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genüessen - 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 52 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 23/12	Mardi 24/12	Mercredi 25/12 Fermé	Jeudi 26/12 Fermé	Vendredi 27/12 Fermé
Entrée				
Soupe de lentilles au lait de coco	Bouillon aux petits légumes ⁹			
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}			
Menu du jour				
Gratin de gnocchi sauce sorrentina ^{101 - 7}  *** Salade verte	Gyros de poulet ¹⁰ *** Pain pita ¹⁰¹ *** Sauce au yaourt ⁷ Pommes de terre wedges *** Assortiment de crudités			
Dessert et Corbeille de fruits				
Fromage blanc au coulis de fruits ⁷	Salade de fruits			
Collation				
Biscottes, beurre et miel ^{101 - 7}	Muesli et lait ^{101 - 103 - 104 - 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 1 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 30/12 Fermé	Mardi 31/12 Fermé	Mercredi 01/01 Fermé	Jeudi 02/01	Vendredi 03/01
Entrée				
			Soupe de petits pois	Salade caesar ^{101 - 102 - 103 - 104 - 3 - 7 - 11}
Salad'Bar				
			Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}
Menu du jour				
			Spaghetti ¹⁰¹ *** Sauce bolognaise pur boeuf ⁹ *** Emmental râpé et parmesan ^{3 - 7} *** Salade verte	Filet de hoki ⁴ *** Sauce au citron ^{101 - 4 - 7} *** Purée de pomme de terre ⁷ *** Haricots verts
Dessert et Corbeille de fruits				
			Yaourt stracciatella ⁷	Pannacotta au caramel ⁷
Collation				
			Banana bread ^{101 - 3 - 7}	Compote de fruits et galette de riz ⁶

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 2 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 06/01	Mardi 07/01	Mercredi 08/01	Jeudi 09/01 Choix des enfants	Vendredi 10/01
Entrée				
Bouillon aux petits légumes ⁹	Salade de chou blanc au sésame ¹¹	Potage de brocolis		Lyoner 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				
Falafel ^{101 - 3} *** Sauce fromage blanc ciboulette ⁷ *** Semoule de blé ¹⁰¹ *** Poêlée de légumes	Sauté de boeuf au soja ^{101 - 6} *** Nouilles chinoises ¹⁰¹ *** Wok de légumes asiatiques ^{101 - 6}	Risotto crémeux, petits pois et parmesan ⁷ *** Salade verte		Nuggets maison de sole limande ^{101 - 4 - 7 - 10} *** Riz complet *** Duo de carottes
Dessert et Corbeille de fruits				
Fruits de saison	Banane au chocolat ⁷	Yaourt à boire ⁷		Fruits de saison
Collation				
Muesli et lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7}	Bruschetta de tomates et philadelphia ^{101 - 103 - 7}	Muffin à la vanille ^{101 - 3 - 7}	Tartine de pain et pâte spéculoos ^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11}	Assortiment de fruits secs et yaourt 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 3 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 13/01	Mardi 14/01	Mercredi 15/01	Jeudi 16/01	Vendredi 17/01
Entrée				
Salade de pâtes au pesto ¹⁻¹⁰⁵⁻³⁻⁷	Soupe de chou vert	Olives et feta ⁷	Dip's de légumes Sauce cocktail ³⁻¹⁰	Salade de betteraves à la pomme granny ⁷ et aux baies de goji
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				
Ragoût de porc au thym et champignons *** Purée de pomme de terre ⁷ *** Chou rouge aux pommes	Pizza margherita ¹⁰¹⁻⁷ *** Salade verte	Fish stick ¹⁰¹⁻⁴ *** Sauce rémoulade ³⁻¹⁰ *** Riz blanc *** Haricots jaunes ⁷	Poulet sauté au paprika *** Spätzle ¹⁻¹⁰¹⁻⁷ *** Brocolis	Emincé de boeuf aux olives *** Boulgour ¹⁰¹ *** Petits pois ⁷
Dessert et Corbeille de fruits				
Fromage blanc à la cassonade ⁷	Fruits de saison	Smoothie aux fruits	Tiramisu ¹⁰¹⁻³⁻⁷	Fruits de saison
Collation				
Compote de fruits et galette de riz ⁶	Wrap au fromage frais et ciboulette ¹⁰¹⁻⁷⁻⁷⁰¹	Energy ball ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻¹⁰⁵⁻⁸⁰¹⁻⁸⁰²⁻¹¹	Céréales et lait ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁶⁻⁷	Tartine de pain et fromage à pâte dure ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁷⁻¹¹

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 4 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 20/01	Mardi 21/01	Mercredi 22/01	Jeudi 23/01	Vendredi 24/01
Entrée				
Salade d'endives aux pommes	Soupe à l'oignon, croûtons et fromage <small>101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11</small>	Toast au chèvre chaud et miel <small>101 - 103 - 7</small>	Potage fréneuse (navets) ⁷	Oeuf mimosa <small>3 - 10</small>
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche <small>3 - 10 - 12</small>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <small>3 - 10 - 12</small>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <small>3 - 10 - 12</small>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <small>3 - 10 - 12</small>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <small>3 - 10 - 12</small>
Menu du jour				
Cordon bleu de jeune bovin pané et citron <small>101 - 7</small> ***	Galette de lentilles <small>104 - 6</small> *** Sauce fromage blanc aux herbes ⁷ *** Riz basmati *** Carottes Vichy ⁷	Colin grillé et quartier de citron ⁴ *** Blé ¹⁰¹ *** Légumes de saison rôtis et confits	Fusilli <small>105 - 3</small> *** Sauce 3 fromages ⁷ *** Salade verte	Pilons de poulet aux herbes de provence *** Pommes de terre grenailles *** Gratin de chou-fleur <small>101 - 7</small>
Dessert et Corbeille de fruits				
Yaourt à la grecque ⁷	Brownie au chocolat <small>101 - 3 - 7</small>	Fruits de saison	Compote de pommes à la cannelle	Fruits de saison
Collation				
Petit pain au lait et jus d'orange <small>101 - 3 - 7</small>	Wrap au houmous ¹⁰¹	Galette de riz et lait au chocolat ⁷	Tartine de pain, beurre et confiture <small>101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11</small>	Fromage blanc au muesli <small>101 - 103 - 104 - 6 - 7 - 701 - 702</small>

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 5 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 27/01	Mardi 28/01	Mercredi 29/01	Jeudi 30/01	Vendredi 31/01 Chandeleur
Entrée				
Soupe de tomates	Potage de poireaux	Salade de pommes de terre 3 - 10 - 12	Crème de panais 7	Salade caesar 101 - 102 - 103 - 104 - 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				
Gratin de macaronis au jambon 101 - 7 *** Salade verte	Nuggets de poulet maison 101 - 7 - 10 *** Pommes de terre wedges *** Salade Coleslaw 3 - 7 - 10 - 12	Bouchée de la mer 101 - 3 - 4 - 7 *** Riz basmati complet *** Carottes Vichy 7	Omelette au fromage 3 - 7 *** Pommes de terre sautées au romarin 7 *** Choux de Bruxelles natures 7	Jeune bovin et son jus *** Radiatori 105 - 3 *** Petits pois aux oignons 7
Dessert et Corbeille de fruits				
Compote pomme-poire	Fruits de saison	Yaourt à la mangue 7	Fruits de saison	Crêpe au sucre 101 - 3 - 7
Collation				
Céréales et lait 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7	Tartine de pain et pâte spéculoos 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11	Focaccia au fromage 101 - 7	Pancake au sirop d'érable 101 - 3 - 7	Smoothie aux fruits et galette de riz



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 6 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 03/02	Mardi 04/02	Mercredi 05/02 Choix des enfants	Jeudi 06/02	Vendredi 07/02
Entrée				
Dip's de légumes et houmous	Velouté de céleri 7-9		Feuilleté au fromage 101-3-7	Soupe de petits pois
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				
Emincé de boeuf aux olives *** Purée de pomme de terre 7 *** Brocolis	Galettes de légumes 101-3-7 *** Sauce fromage blanc ciboulette 7 *** Semoule de blé 101 *** Salade verte		Pavé de saumon 4 *** Quinoa *** Fondue de poireaux à la crème 7	Spaghetti 101 *** Carbonara de tofu fumé 101-3-6-7 *** Emmental râpé et parmesan 3-7 *** Salade verte
Dessert et Corbeille de fruits				
Yaourt à la vanille 7	Fruits de saison		Smoothie aux fruits	Fruits de saison
Collation				
Cake marbré 101-3-7	Fromage blanc au muesli 101-103-104-6-7-701-702	Tartine de pain, beurre et confiture 101-102-103-104-7-11	Biscottes, beurre et miel 101-7	Baguette aux céréales et fromage 101-102-103-7-11

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