

Semaine 42 - Menu de la maison relais de Reckange



Dussmann

Lundi 12/10

Mardi 13/10

Mercredi 14/10

Jeudi 15/10

Vendredi 16/10

ENTREE

Soupe de poireaux

Crudités de saison
Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Soupe à l'oignon 7

Crudités de saison
Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Soupe de tomates

MENU DU JOUR

Wäinzoossiss 3

Sauce à la moutarde 7 - 10

Purée de pommes de terre 7

Petits pois

Corbeille de fruits de saison

Pizza margherita 101

Fusilli au thon et à la sauce tomate
101 - 4 - 9

Fromage râpé 7

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Oeufs brouillés 3 - 7

Pommes de terre sautées

Julienne de légumes

Corbeille de fruits de saison

Emincé de poulet

Sauce aux champignons 6 - 7 - 9

Riz

Haricots verts

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Galette de légumes 3

Emincé de soja 6

COLLATION

Céréales au miel et lait 101 - 102 - 103

Corbeille de fruits de saison

Tartine d'épeautre au fromage frais
103 - 105 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Yaourt straciatella & Galette de riz 6 - 7

Corbeille de fruits de saison

Petit pain multicéréales à la confiture
101 - 102

Corbeille de fruits de saison

Cookies aux pépites de chocolat 101 - 3 - 7

Lait frais 7
Corbeille de fruits de saison

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 43 - Menu de la maison relais de Reckange



Dussmann

Lundi 19/10

Mardi 20/10

Mercredi 21/10

Jeudi 22/10

Vendredi 23/10

ENTREE

Soupe de chou-fleur ⁷

Crudités de saison
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Crème de carotte ⁷

Crudités de saison
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Soupe de pommes de terre

MENU DU JOUR

Cordon bleu de porc (non pané) ⁷ 

Sauce aux champignons ^{6 - 7 - 9}

Pommes de terre

Epinards à l'ail

Corbeille de fruits de saison

Lasagne aux petits légumes ^{101 - 105 - 3 - 7} 

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Poulet basquaise

Pommes de terre sautées

Maïs

Corbeille de fruits de saison

Galette de morue ^{101 - 3 - 4} 

Sauce tartare ^{3 - 10}

Riz

Courgettes

Corbeille de fruits de saison

Blanquette de jeune bovin ^{101 - 7 - 9}

Semoule ¹⁰¹

Chou romanesco

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Escalope de céleri panée ^{101 - 102 - 3 - 9}

Steak de lentilles ¹⁰⁴

Blanquette de tofu ^{101 - 6 - 7}

COLLATION

Yaourt nature, coulis de fruits mûrs ⁷
revalorisés
Corbeille de fruits de saison

Galette de riz chocolat ⁷
Lait frais ⁷
Corbeille de fruits de saison

Dips de légumes houmous et fromage ⁷
blanc
Corbeille de fruits de saison

Tartines, beurre et gouda ^{101 - 7}
Jus de pomme
Corbeille de fruits de saison

Cake à la vanille ^{101 - 3 - 7}
Corbeille de fruits de saison

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 44 - Menu de la maison relais de Reckange



Dussmann

Lundi 26/10

Mardi 27/10

Mercredi 28/10

Jeudi 29/10

Vendredi 30/10
HALLOWEEN

ENTREE

Crudités de saison
Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Bouillon de légumes aux petites pâtes 101

Crudités de saison
Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Crème de céleri 7 - 9

Crudités de saison
Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

MENU DU JOUR

Omelette au fromage 3 - 7 

Sauce tomate

Pâtes complètes 101

Fricassée de poivrons

Corbeille de fruits de saison

Emincé de boeuf 101 

Sauce à la moutarde 7 - 10

Pommes de terre vapeur

Haricots verts

Corbeille de fruits de saison

Filet de poulet tex-mex

Polenta 7

Carottes

Corbeille de fruits de saison

Tagliatelles au saumon 105 - 3 - 4 - 7 

Brocolis

Corbeille de fruits de saison

Galette de maïs 3 

sauce tzatziki 7

Semoule 101

Potiron

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Emincé de soja 6

Gyros de champignons

Dips de légumes houmous et fromage 7
blanc
Corbeille de fruits de saison

Pancakes 101 - 3 - 7
Lait chocolaté 7 - 701 - 702
Corbeille de fruits de saison

Tartines et plateau de fromages 101 - 102 - 7
Corbeille de fruits de saison

Pain complet et compote de pommes
Corbeille de fruits de saison

Cake à la banane 101 - 3 - 7
Lait frais 7
Corbeille de fruits de saison

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

Vacances de Toussaint Semaine 45 - Menu de la maison relais de Reckange



Dussmann

Lundi 02/11	Mardi 03/11	Mercredi 04/11	Jeudi 05/11 Atelier Pizza avec les enfants	Vendredi 06/11
PETIT-DEJEUNER				
Céréales (Choco Balls) et lait	Tartines, beurre et gouda 101 - 7	Fromage blanc aux fruits, flocons avoine 104 - 7	Brioche et confiture 101 - 3 - 7	Baguette, beurre et miel 101 - 102 - 103
ENTREE				
Potage brocoli	Crudités de saison Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10	Soupe de légumes	Crudités de saison Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10	Soupe aux champignons
MENU DU JOUR				
Dinkelnudeln 105 - 3 *** Sauce bolognaise *** Emmental râpé - Parmesan 7 *** Salade verte *** Corbeille de fruits de saison	Ragoût de porc au curry *** Riz *** Julienne de légumes *** Corbeille de fruits de saison	Risotto au parmesan et petit pois 7 *** Salade verte *** Corbeille de fruits de saison	Pizza margherita 101 ***  Corbeille de fruits de saison	Fish sticks 101 - 4 *** Sauce rémoulade 3 - 10 *** Pommes de terre vapeur *** Poêlée de légumes *** Corbeille de fruits de saison
ALTERNATIVE VEGETARIENNE				
Dinkelnudeln 105 - 3 Sauce napolitaine	Sauté de tofu au curry 6			Croquettes de fromage 101 - 3 - 7
COLLATION				
Petit pain multicéréales à la confiture 101 - 102 Corbeille de fruits de saison	Knusper Quinoa Muesli et lait 101 Corbeille de fruits de saison	Smoothie aux fruits et galette de riz Corbeille de fruits de saison	Wrap et tapenade de légumes 101 Corbeille de fruits de saison	Brownie 101 - 3 - 7 Lait frais 7 Corbeille de fruits de saison
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - 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.

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 46 - Menu de la maison relais de Reckange



Dussmann

Lundi 09/11

Mardi 10/11

Mercredi 11/11

Jeudi 12/11

Vendredi 13/11

ENTREE

Crudités de saison
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage de butternut 6 - 7 - 9

Crudités de saison
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage de panais

Crudités de saison
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

MENU DU JOUR

Emincé de boeuf 101

Sauce aux oignons

Riz

Fondue de poireaux

Corbeille de fruits de saison

Grillwurst

Sauce à la moutarde 7 - 10

Pommes de terre sautées

Carottes braisées

Corbeille de fruits de saison

Fusilli au thon et à la sauce tomate
101 - 4 - 9

Fromage râpé 7

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Omelette à la ciboulette 3

Sauce napolitaine

Coquillettes 101

Petits pois et carottes

Corbeille de fruits de saison

Cuisse de poulet

Jus de viande 9

Semoule 101

Poêlée de légumes

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Escalope de céleri panée 101 - 102 - 3 - 9

Tofu au Tandoori 6

Falafels sauce fromage blanc 101 - 3 - 7

COLLATION

Corn flakes et lait

Corbeille de fruits de saison

Yaourt stracciatella 6 - 7

Corbeille de fruits de saison

Muffin aux fruits 101 - 3 - 7

Lait frais 7

Corbeille de fruits de saison

Dips de légumes houmous et fromage blanc 7

Corbeille de fruits de saison

Tartines, beurre et gouda 101 - 7

Jus de pomme

Corbeille de fruits de saison

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 47 - Menu de la maison relais de Reckange



Dussmann

Lundi 16/11

Mardi 17/11

Mercredi 18/11

Jeudi 19/11

Vendredi 20/11

ENTREE

Crudités de saison
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Soupe de chou-fleur ⁷

Crudités de saison
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Potage brocoli

Crudités de saison
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

MENU DU JOUR

Escalope de jeune bovin sauce crème ⁷


Curry de légumes au lait de coco ^{VEGE}

Emincé de poulet

Saumon grillé et quartier de citron ⁴ 

Frittata à la mozzarella ^{3 - 7} ^{VEGE}

Purée de patates douces ⁷

Duo de riz

Boulgour ¹⁰¹

Pommes de terre vapeur

Sauce tomate

Petits pois aux échalotes ⁷

Gratin de brocoli ^{101 - 7}

Haricots verts

Dinkelnudeln ^{105 - 3}

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Escalope de tofu panée ^{101 - 3 - 6 - 9}

Burrito végétarien ¹⁰¹

COLLATION

Fromage blanc au miel ⁷

Cake au citron ^{101 - 3 - 7}

Wrap et tapenade de légumes ^{101 - 102}

Muesli aux fruits et lait ^{101 - 104 - 7}

Petit pain, pâte à tartiner Spéculoos
^{101 - 102 - 6 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

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 48 - Menu de la maison relais de Reckange



Dussmann

Lundi 23/11

Mardi 24/11

Mercredi 25/11

Jeudi 26/11

Vendredi 27/11

ENTREE

Bouillon de légumes aux petites pâtes ¹⁰¹

Crudités de saison
Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Soupe de pommes de terre

Crudités de saison
Vinaigrette blanche ^{3 - 7 - 10}

Crème de potiron ⁷

MENU DU JOUR

Pilon de poulet grillé

Ketchup

Semoule ¹⁰¹

Fricassée de légumes

Corbeille de fruits de saison

Cabillaud rôti, sauce napolitaine ⁴

Dinkelnudeln ^{105 - 3}

Petits pois

Corbeille de fruits de saison

Ragoût de jeune bovin aux oignons

Pommes de terre vapeur

Carottes braisées

Corbeille de fruits de saison

Tortellini ricotta et épinards ^{101 - 3 - 7}

Sauce tomate

Emmental râpé - Parmesan ⁷

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Curry de boeuf thai ^{101 - 6}

Nouilles de riz

Fondue de poireaux

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Galette de légumes ³

Omelette au fromage ^{3 - 7}

Sauté de tofu au curry ⁶

COLLATION

Biscuits sablés ^{101 - 3 - 7}
Corbeille de fruits de saison

Tartines, beurre et gouda ^{101 - 7}
Corbeille de fruits de saison

Yaourt aux fruits et flocons d'avoine ⁷
Corbeille de fruits de saison

Dips de légumes houmous et fromage ⁷
blanc
Corbeille de fruits de saison

Petit pain au lait ^{101 - 3 - 7}
Jus de pomme
Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iese 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 49 - Menu de la maison relais de Reckange



Dussmann

Lundi 30/11

Mardi 01/12

Mercredi 02/12

Jeudi 03/12

Vendredi 04/12

ENTREE

Crudités de saison
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Crème de petits pois 7

Crudités de saison
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage citrouille

Crudités de saison
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

MENU DU JOUR

Quiche au kiri 101 - 3 - 7 

Coquillettes 101

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Filet de colin pané 101 - 4 

Sauce tartare 3 - 10

Pommes de terre

Chou-fleur

Corbeille de fruits de saison

Gnocchi 101

Sauce bolognaise

Emmental râpé - Parmesan 7

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Galette de maïs 3 

sauce tzatziki 7

Duo de riz

Haricots verts

Corbeille de fruits de saison

Jeune bovin à l'estragon 7

Spätzle 101 - 3

Chou vert braisé

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Gnocchi 101
Sauce napolitaine

Tofu sauce estragon 6 - 7

COLLATION

Knusper Quinoa Muesli et lait 101

Corbeille de fruits de saison

Smoothie aux fruits & yaourt 7

Corbeille de fruits de saison

Panna cotta au coulis de fruits 7

Corbeille de fruits de saison

Muffin au chocolat 101 - 3 - 7

Lait frais 7

Corbeille de fruits de saison

Baguette, beurre, kachkeis et moutarde
101 - 103 - 7 - 10

Corbeille de fruits de saison

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 50 - Menu de la maison relais de Reckange



Dussmann

Lundi 07/12

Mardi 08/12

Mercredi 09/12

Jeudi 10/12

Vendredi 11/12

ENTREE

Soupe de poireaux

Crudités de saison
Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Crème de céleri 7 - 9

Crudités de saison
Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Potage de carottes

MENU DU JOUR

Hachis parmentier pur boeuf 3 - 7

Filet de hoki 4 

Kniddelen mat speck 101 - 3 - 7 

Pizza margherita 101 

Filet de poulet tex-mex

Sauce à la crème 7 - 9

Écrasé de pommes de terre

Haricots verts

Petits pois

Riz

Chou-fleur

Salade verte

Champignons sautés

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Hachis parmentier au soja 6 - 7

Kniddelen 101 - 3
Sauce à la crème 7 - 9

Tofu au paprika 6

COLLATION

Céréales au miel et lait 101 - 102 - 103
Corbeille de fruits de saison

Pavé céréales au Kiri® 101 - 102 - 7
Corbeille de fruits de saison

Fromage blanc aux fruits, flocons avoine 104 - 7
Corbeille de fruits de saison

Dips de légumes houmous et fromage 7
Corbeille de fruits de saison

Pancake au miel 101 - 3 - 7
Corbeille de fruits de saison

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 Reckange



Dussmann

Lundi 14/12

Mardi 15/12

Mercredi 16/12

Jeudi 17/12

Vendredi 18/12

ENTREE

Crudités de saison
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Crème de marrons 7

Crudités de saison
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage de topinambour

Crudités de saison
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

MENU DU JOUR

Omelette au fromage 3 - 7

Pommes de terre wedges

Carottes

Corbeille de fruits de saison

Feuilleté de saumon à l'aneth
101 - 3 - 4 - 7 - 702

Sauce beurre blanc 4 - 7 - 12

Pommes de terre vapeur

Julienne de légumes

Corbeille de fruits de saison

Poulet bombay 7

Duo de riz

Chou-fleur

Corbeille de fruits de saison

Gnocchi sauce africaine 101

Maïs

Corbeille de fruits de saison

Boulette de boeuf sauce tomate 101 - 3 - 10

Dinkelnudeln 105 - 3

Potiron

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Tofu au Tandoori 6

Falafel 101 - 3

COLLATION

Baguette aux céréales au pâté végétarien
101 - 102 - 103 - 11
Corbeille de fruits de saison

Petit pain, beurre et confiture 101 - 102 - 7
Corbeille de fruits de saison

Céréales (Choco Balls) et lait
Corbeille de fruits de saison

Cake à la carotte 101 - 3
Corbeille de fruits de saison

Wrap et tapenade de légumes 101
Corbeille de fruits de saison

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