



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

LUNDI 20 novembre 2023	MARDI 21 novembre 2023	MERCREDI 22 novembre 2023	JEUDI 23 novembre 2023	VENDREDI 24 novembre 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Bouillon de légumes -	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Velouté de potiron et patates douces 7	 salade antigaspi
Menu du jour				
 Tortilla aux pommes de terre et oignons 3/7 Salade verte et vinaigrette 7/12 Crème catalane 3/7	Blanquette de poisson 4/7 Riz - Carottes persillées 7	Porc sauce paprika 7 Frites - Brocoli - Panna Cotta au coulis de fruits 7	 Tortellini ricotta - épinards sauce Aurore 1(blé)/3/7 Endives braisées caramélisées -	Sauté de poulet - Blésotto au parmesan 1(blé)/3/7 Petits pois - Plateau de fruits -
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Blanquette de tofu 6-7	Pois chiches grillés sauce paprika 7		 Blésotto au parmesan 1(blé)/3/7
Collation				
Corbeille de fruits				
Brochette de fruits -	Pavé céréales à la confiture 1(blé-seigle-orge)/7/11	Galette de riz au chocolat 7	Tartine au fromage 1(blé)/7	Céréales et lait 1(blé, seigle, orge)-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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 27 novembre 2023	MARDI 28 novembre 2023	MERCREDI 29 novembre 2023	JEUDI 30 novembre 2023	VENDREDI 1 décembre 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Crème de céleri 7/9	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Potage poireaux - pommes de terre	 salade antigaspi
Menu du jour				
Bœuf sauce brune - Pommes de terre vapeur - Carottes - Salade de fruits aux zestes d'agrumes -	 Galette de quinoa aux pois chiches et petits légumes 3 Poêlée de légumes -	Colin en croûte d'herbes 1(blé)/4/7 Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3 Brocoli - Cake marbré 1(blé)/3/7	Poulet Tikka Massala - Riz - Chou vert braisé -	Tagliatelles carbonara Parmesan 1(épeautre)/3/7 Fricassée de champignons - Yaourt aux fruits 7
Corbeille de fruits				
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
Omelette 3		Croquettes de fromage 1(blé)/3/7	Haricots rouges Tikka Massala -	Tagliatelles tofunara Fromage râpé 1(épeautre)/3/6/7
Collation				
Corbeille de fruits				
Crème vanille 3/7	Baguette au fromage frais 1(blé)/7	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Petit pain à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	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



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

Saint Nicolas

LUNDI 4 décembre 2023	MARDI 5 décembre 2023	MERCREDI 6 décembre 2023	JEUDI 7 décembre 2023	VENDREDI 8 décembre 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Soupe de potiron -	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Œuf mimosa 3/10/12	 salade antigaspi
Menu du jour				
 Wiener tofu aux lentilles et carottes 1 (blé-avoine)/6 Pommes de terre sautées - Salade verte et vinaigrette 7/12 Plateau de fruits -	Ragoût de jeune bovin - Boulgour 1 (blé) Panais -	 Poulet grillé et son jus de cuisson - Polenta grillée - Epinards à la crème 7 Fromage blanc au coulis de fruits 7	 Dinkelnudeln sauce tomate 1 (épeautre)/3 Pôlée de légumes -	Waterzoï de poisson 4/7 Pomme de terre vapeur - Haricots verts - Crumble d'ananas 1 (blé)/7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Ragoût de seitan 1 (blé-orge)/6/10/13	 Polenta aux pépites de pois cassés et carottes -		Waterzoï de haricots 7
Collation				
Corbeille de fruits				
Céréales et lait 1 (blé, seigle, orge)-7	Tartine au miel 1 (blé)/7	Boxmanchen et pâte à tartiner noisette 1 (blé)/3/6/7/8 (noisette)	Petit pain à la tomate et jus de pommes 1 (blé)	Smoothie -

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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 11 décembre 2023	MARDI 12 décembre 2023	MERCREDI 13 décembre 2023	JEUDI 14 décembre 2023	VENDREDI 15 décembre 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Salade de carottes aux zestes de citron 7/10/12	 salade antigaspi
Menu du jour				
Blanquette de jeune bovin 7	Cabillaud grillé et quartiers de citron 4	Chicken Nuggets 1(blé)-3	Porc sauce au curry 7/10	 Gnocchi sauce napolitaine
Purée de pommes de terre 7	Riz -	Frites -	Blé 1(blé)	Fromage râpé 1(blé)/7
Brocoli -	Choux de Bruxelles au gratin 7	Salade verte et vinaigrette 7/12	Poêlée de légumes -	Salade verte et vinaigrette 7/12
Compote de fruits -		Brownies 1(blé)-3-7		Milkshake aux fruits 7
Corbeille de fruits				
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
Blanquette de tofu 6/7	 Omelette 3	Croquettes de légumes 1(blé)/3/7	Curry de pois chiches 7/10	
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Pavé céréales à la tapenade 1(blé-seigle-orge)/11	Dip's de légumes et grissini 1(blé)/7	Baguette à la confiture 1(blé)/7	Biscuits sablés 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



Choix de l'enfant



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

LUNDI 18 décembre 2023	MARDI 19 décembre 2023	MERCREDI 20 décembre 2023	JEUDI 21 décembre 2023	VENDREDI 22 décembre 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Velouté de carottes 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Salade de betterave et feta 7/12	 salade antigaspi
Menu du jour				
Bœuf Stroganov 7 Mélange de quinoa et riz - Chou-fleur - Salade de fruits -	 Gratin de dinkelnudeln sauce Aurore 1(épeautre)/3/7 Haricots beurre -	Fish sticks panés 1(blé)/4 Pommes de terre vapeur - Poêlée de légumes - Ananas -	 Riz cantonais végétarien (Riz, œuf, carottes et petits pois) 3 Salade verte et vinaigrette 7/12	Suprême de poulet sauce aux marrons 7 Gromperekichelcher 1(blé)/3/7/9 Potiron rôti - Bûche de Noël au chocolat 1(blé)/3/7
Corbeille de fruits				
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
Tofu Stroganov 6		Fromage pané 1(blé)-3-7		Potiron farci aux champignons sauce aux marrons 7
Collation				
Corbeille de fruits				
Crème vanille 3/7	Petit pain à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Céréales et lait 1(blé, seigle, orge)-7	Tartine au Kiri® et jus de pommes 1(blé)/7	Brochette de fruits -

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

LUNDI 25 décembre 2023	MARDI 26 décembre 2023	MERCREDI 27 décembre 2023	JEUDI 28 décembre 2023	VENDREDI 29 décembre 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				
		Vienniserie 1 (blé)/3/6/7	Pain perdu 1 (blé)/3/7	Brioche 1 (blé)/3/7
Déjeuner				
		 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Bouillon de légumes et petites pâtes 1 (blé)	 salade antigaspi
Menu du jour				
FERIE 1er jour de Noël 	FERIE 2ème jour de Noël 	 Ravioli Maultaschen Fromage râpé 1 (blé)/3/7/9 Salade verte et vinaigrette 7/12 Yaourt au miel 7	Saumon et quartiers de citron 4 Quinoa aux herbes - Navets glacés -	Sauté de poulet - Semoule 1 (blé) Poêlée de légumes - Gâteau au chocolat 1 (blé)/3/7
Corbeille de fruits				
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
			Tofu grillé 6	Omelette 3
Collation				
Corbeille de fruits				
		Compote de fruits -	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 1 (blé)/6/7	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


LUNDI 1 janvier 2024	MARDI 2 janvier 2024	MERCREDI 3 janvier 2024	JEUDI 4 janvier 2024	VENDREDI 5 janvier 2024
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				
	Viennoiserie 1(blé)/3/6/7	Brioche 1(blé)/3/7	Fromage et charcuterie 1(blé)/3/7/9	Céréales 1(blé)
Déjeuner				
FERIE Nouvel An	Crudités de saison 7/12 Velouté de petits pois 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Soupe de carottes au cumin	 salade antigaspi
Menu du jour				
	 Quiche au fromage 1(blé)/3/7 Salade verte et vinaigrette 7/12	Bouchée à la reine 1(blé)/3/7 Frites - Haricots verts - Fromage blanc et sa compotée pomme - cannelle 7	 Chili sin carne aux haricots rouges et maïs - Riz - Salade verte et vinaigrette 7/12	Kniddelen mat Speck sauce crème 1(blé)/3/7 Compote de pommes - Galette des rois 1(blé)/3/7/8(amande)
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
		 Bouchée aux champignons 1(blé)/3/7		 Kniddelen sauce crème 1(blé)/3/7
Collation				
Corbeille de fruits				
	Pain perdu 1(blé)/3/7	Galette de riz au chocolat 7	Pavé céréales au fromage 1(blé-seigle-orge)/7/11	Céréales et lait 1(blé, seigle, orge)-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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 8 janvier 2024	MARDI 9 janvier 2024	MERCREDI 10 janvier 2024	JEUDI 11 janvier 2024	VENDREDI 12 janvier 2024
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 thym 1(blé)/3/7	 salade antigaspi
Menu du jour				
Sauté de jeune bovin - Riz - Petits pois - Plateau de fruits -	Porc aux aïnelles - Purée de pommes de terre 7 Chou rouge aux pommes - -	 Gnocchi sorrentina 1(blé)/7 Salade verte et vinaigrette 7/12 Tarte aux poires amandine 1(blé)/3/7/8(amande)	Hoki sauce vierge 4 Polenta - Carottes à la crème 7	Wainzoossiss sauce moutarde 3/10 Boulgour 1(blé) Poêlée de légumes - Yaourt à la vanille 7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Risotto au parmesan 3/7	 Halloumi grillé aux aïelles 7		 Galette de légumes 3	Wiener tofu sauce moutarde 1(blé-avoine)/6/10
Collation				
Corbeille de fruits				
Smoothie -	Petit pain et tomate 1(blé)	Dip's de légumes et grissini 1(blé)/7	Tartine à la pâte à tartiner noisettes 1(blé)/6/7/8(noisette)	Muffin aux fruits rouges 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



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

LUNDI 15 janvier 2024	MARDI 16 janvier 2024	MERCREDI 17 janvier 2024	JEUDI 18 janvier 2024	VENDREDI 19 janvier 2024
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Crème de brocoli 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Bouillon de légumes -	 salade antigaspi
Menu du jour				
Fricassée de poulet et patates douces au miel et aux épices 10 Quinoa - Salade de fruits -	Colin à la coriandre 4 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Salade verte et vinaigrette 7/12	 Omelette 3 Pommes de terre au four - Poêlée de champignons à la crème 7 Yaourt Stracciatella 6/7	Bœuf sauce brune - Riz - Haricots beurre -	 Gratin de dinkelnudeln sauce tomate 1(épeautre)/3/7 Mijoté de légumes - Tarte aux pommes 1(blé)/3/7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Fricassée de pois chiches et patates douces au miel et aux épices 10	 Dinkelnudeln Sauce au fromage 1(épeautre)-3-7		 Seitan sauce brune 1(blé-orge)/6/10/13	
Collation				
Corbeille de fruits				
Biscuits à la cannelle 1(blé)/3/7	Baguette au miel 1(blé)/7	Compote de fruits -	Petit pain à la tapenade et jus de pommes 1(blé)	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 genössen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 22 janvier 2024	MARDI 23 janvier 2024	MERCREDI 24 janvier 2024	JEUDI 25 janvier 2024	VENDREDI 26 janvier 2024
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12	 salade antigaspi
	Cake au fromage 1(blé)/3/7		Potage de légumes -	
Menu du jour				
 Seitan façon marengo 6	Porc tandoori 7	Saumon grillé 4	Ragoût de bœuf sauce soja 6	Pilons de poulet -
Spätzle 1(blé)/3	Riz -	Pommes de terre rôties -	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Quinoa -
Navets glacés -	Duo de haricots -	Epinards a la crème 7	Carottes -	Duo de chou-fleur et brocoli -
Yaourt à la confiture 7		Mousse au chocolat 7		Pomme au four 7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Tofu tandoori 6/7	Poêlée de pois-chiche grillés -	 Gratin de dinkelnudeln aux légumes 1(épeautre)/3/7	Galette de quinoa au fromage frais et petits légumes 3/7
Collation				
Corbeille de fruits				
Dip's de légumes et grissini 1(blé)/7	Pavé céréales au fromage frais 1(blé-seigle-orge)/7/11	Céréales et lait 1(blé, seigle, orge)-7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 1(blé)/6/7	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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 29 janvier 2024	MARDI 30 janvier 2024	MERCREDI 31 janvier 2024	JEUDI 1 février 2024	VENREDI 2 février 2024
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Salade de chou rouge aux pommes 7/12	salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Salade de betterave 7/12	salade antigaspi
Menu du jour				
Cabillaud au paprika 4 Boulgour 1(blé) Haricots verts à l'échalote - Brochette de fruits -	Falafels de pois chiches sauce yaourt 3/7 Semoule 1(blé) Poêlée de légumes - -	Hamburger (pur bœuf) 1(blé)/7/11 Potatoes Ketchup - Mayonnaise 3-10 Oignon, salade - Tiramisu 1(blé)-3-7	Gratin d'œuf dur sauce béchamel 3/7 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Carottes braisées -	Effiloché de porc sauce barbecue - Patates douces grillées - Epi de maïs - Crêpes au sucre 1(blé)/3/7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Seitan au paprika 6		Hamburger (Steak de soja) 1(blé)-3-6-7-11		Tofu sauce barbecue 6
Collation				
Corbeille de fruits				
Cake marbré 1(blé)-3-7	Petit pain à la confiture 1(blé)/7	Compote de fruits -	Baguette au Kiri® 1(blé)/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