



# Menu de la semaine 26

# Maison Relais Koerich



**LUNDI**  
24 juin 2019

**Salade composée**  
fromage: 7 + vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Émincé de veau aux herbes**  
1(blé)-7-9  
\*\*\*

**Boulgour**  
1(blé)  
\*\*\*

**Julienne de légumes**  
7  
\*\*\*

**Fruits frais**

**MARDI**  
25 juin 2019

**Buffet froid**  
(jambon, salami, fromage, carotte, tomate)

7-10  
\*\*\*

**Bœuf aux oignons**

1(blé, orge)  
\*\*\*

**Pommes de terre au romarin**

7  
\*\*\*

**Brocolis aux dés de tomate**

\*\*\*

**Fromage blanc stracciatella**

6-7

**MENU 100% BIO / TERROIR**

**MERCREDI**  
26 juin 2019

**Soupe de légumes**  
7  
\*\*\*

**Lasagne végétarienne**

1(blé)-3-7  
\*\*\*

**Salade verte et vinaigrette**

vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Tiramisu**  
1(blé)-3-7

**JEUDI**  
27 juin 2019

**Assortiment de crudités**  
vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Cordon bleu de dinde non pané**  
7  
\*\*\*

**Riz**  
7  
\*\*\*

**Carottes au cumin**

7  
\*\*\*

**Fruits frais**

**VENDREDI**  
28 juin 2019

**Œuf mimosa**  
3-10-12  
\*\*\*

**Filet de hoki sauce hollandaise**

1(blé)-3-4-7  
\*\*\*

**Fusilli tricolore**  
1(blé)-7  
\*\*\*

**Fricassée d'asperges**  
7  
\*\*\*

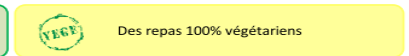
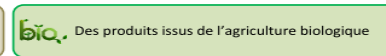
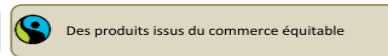
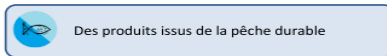
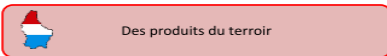
**Smoothie à la fraise**  
7

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 :





# Menu de la semaine 25

# Maison Relais Koerich



**LUNDI**  
17 juin 2019

**Assortiment de crudités**  
vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Pilon de poulet et merguez douce**  
\*\*\*

**Semoule**  
1(blé)-7  
\*\*\*

**Légumes couscous**  
9  
\*\*\*

**Fromage blanc à la cassonade**  
7

**MARDI**  
18 juin 2019

**Wrap au fromage**  
1(blé)-7  
\*\*\*

**Mignon de porc aux herbes fraîches**  
1(blé, orge)  
\*\*\*

**Purée de pommes de terre**  
7-12  
\*\*\*

**Poêlée de poivrons**  
-  
\*\*\*

**Fruits frais**

**MERCREDI**  
19 juin 2019

**Salade composée**  
fromage:7 + vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Spaghetti sauce bolognaise (pur bœuf) Emmental râpé**  
1 (blé, orge)-7-9  
\*\*\*

**Salade verte et vinaigrette**  
vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Petit pot de glace**  
7

**JEUDI**  
20 juin 2019

**Melon au jambon**  
-  
\*\*\*

**Filet de colin sauce citron**  
1(blé)-4-7  
\*\*\*

**Riz**  
7  
\*\*\*

**Ratatouille**  
-  
\*\*\*

**Muffin aux pépites de chocolat**  
1(blé)-3-6

**VENDREDI**  
21 juin 2019

**Soupe de légumes**  
7  
\*\*\*

**Burger de légumes et petit pain au sésame**  
1(blé)-6-7-11  
\*\*\*

**Pommes de terre wedges**  
1(blé)  
\*\*\*

**Garniture:**  
Salade verte, oignon, tomate, cornichon  
10  
\*\*\*

**Fruits frais**

**MENU 100% BIO / TERROIR**

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 27

# Maison Relais Koerich



**LUNDI**  
1 juillet 2019

**Assortiment de crudités**   
vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Rôti de bœuf**   
sauce madère  
1(blé, orge)-12  
\*\*\*

**Spätzles**   
1(blé)-7  
\*\*\*

**Gratin de chou-fleur**   
1(blé)-7  
\*\*\*

**Fromage blanc**   
au coulis de framboise  
7

**MARDI**  
2 juillet 2019

**Croquette au fromage**  
1(blé)-6-7  
\*\*\*

**Bouchée de la mer**   
1(blé)-2-4-7-14

**Blé**  
1(blé)  
\*\*\*

**Tomate**   
à la provençale  
1 (blé, orge)-6-7  
\*\*\*

**Fruits frais**   
-

**MERCREDI**  
3 juillet 2019

**Crème de tomate**   
au basilic  
7  
\*\*\*

 **Gnocchi**  
sauce 4 fromages

**Salade verte**   
et vinaigrette  
vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Compote**  
pomme - poire   
-

**JEUDI**  
4 juillet 2019

**Loempia de légumes**  
1(blé)-3-6-7-9  
\*\*\*


**Sauté de porc**   
sauce aigre douce  
1(blé, orge)-12  
\*\*\*

**Nouilles chinoises**  
1(blé)-3  
\*\*\*


**Wok de légumes asiatiques**  
-  
\*\*\*

**Fruits frais**   
-

**VENDREDI**  
5 juillet 2019

**Dip's de légumes**  
sauce cocktail   
sauce: 3-6-10  
\*\*\*

**Brochette de dinde grillée**  
sauce tzatziki  
sauce: 7  
\*\*\*

**Pommes de terre**   
grenaille  
12  
\*\*\*

**Poêlée de légumes**  
7  
\*\*\*

**Éclair vanille - chocolat**  
1(blé)-3-6-7

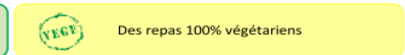
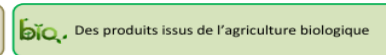
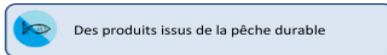
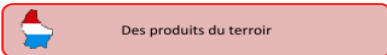
**MENU 100% BIO / TERROIR**

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 :





# Menu de la semaine 28

# Maison Relais Koerich



**LUNDI**  
8 juillet 2019

**Concombre sauce au fromage blanc** 

7  
\*\*\*

**Filet de dorade** 

1(blé)-4-7-9  
\*\*\*

**Fusilli tricolore**

1(blé)  
\*\*\*

**Fondue de poireaux**

7  
\*\*\*

**Glace**

1(blé)-6-7-8(noisette) selon type de glace

**MARDI**  
9 juillet 2019

**Tomate - mozzarella** 

7  
\*\*\*

**Grillwurst sauce moutarde** 

Sauce moutarde: 1(blé, orge)-7-10  
\*\*\*

**Purée de pommes de terre** 

7-12  
\*\*\*

**Haricots verts** 

7  
\*\*\*

**Fruits frais** 

-

**MERCREDI**  
10 juillet 2019

**Assortiment de crudités**

vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Curry d'agneau**

1(blé, orge)-7-9  
\*\*\*

**Boulgour**

1(blé)  
\*\*\*

**Carottes fondantes** 

7  
\*\*\*


**Mille feuilles**

1(blé)-3-6-7

**JEUDI**  
11 juillet 2019

**Potage de fenouil**


7  
\*\*\*

 **Cannelloni Ricotta - Épinards**

1(blé)-7  
\*\*\*

**Crudités et vinaigrette**

vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Fromage blanc à la pêche** 

7

**VENDREDI**  
12 juillet 2019

**Salade grecque**  
(salade verte, concombre, feta, tomate, olive noire)

7 + vinaigrette: 3-10-12  
\*\*\*

**Escalope de veau sauce légère au poivre**


1(blé, orge)-7-9  
\*\*\*

**Tagliatelle**

1(blé)  
\*\*\*

**Tomate au four** 

-  
\*\*\*

**Fruits frais** 

-


**MENU 100% BIO / TERROIR**

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 29

# Maison Relais Koerich



LUNDI 15 juillet 2019	MARDI 16 juillet 2019	MERCREDI 17 juillet 2019	JEUDI 18 juillet 2019	VENDREDI 19 juillet 2019
<p><b>Crêpe jambon - fromage</b></p> <p>1(blé)-3-7 ***</p> <p><b>Escalope de poulet façon basquaise</b></p> <p>1(blé, orge) ***</p> <p><b>Boulgour</b></p> <p>1(blé) ***</p> <p><b>Fruits frais </b></p> <p>-</p>	<p><b>Salade verte, fromage de chèvre et noix</b></p> <p>7-8(noix) + vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Gratin de pâtes au saumon </b></p> <p>1(blé)-4-7-9 ***</p> <p><b>Légumes du soleil</b></p> <p>***</p> <p><b>Tarte aux fruits</b></p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p><b>Avocat - crevette</b></p> <p>2-3-9-10 ***</p> <p><b>Cheeseburger de bœuf </b></p> <p>1(blé)-7 Sauces: 3-9-10 ***</p> <p><b>Letz'frites </b></p> <p>- ***</p> <p><b>Garniture:</b> Salade verte, tomate, oignon, cornichon</p> <p>cornichon: 10 ***</p> <p><b>Fruits frais </b></p> <p>-</p>	<p><b>Soupe de petit pois à la menthe </b></p> <p>7 ***</p> <p> <b>Quiche à la tomate et au fromage</b></p> <p>1(blé)-3-7 ***</p> <p><b>Salade verte  et vinaigrette</b></p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Crème au chocolat</b></p> <p>3-6-7</p>	<p><b>Assortiment de crudités </b></p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Farfalle sauce carbonara </b></p> <p>1(blé)-7 ***</p> <p><b>Brocolis </b></p> <p>- ***</p> <p><b>Fromage blanc au coulis de fruit </b></p> <p>7</p>

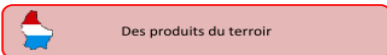
**MENU 100% BIO / TERROIR**

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

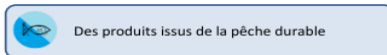
1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 »

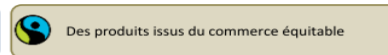
Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



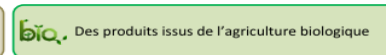
Des produits du terroir



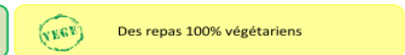
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



# Menu de la semaine 30

# Maison Relais Koerich



LUNDI 22 juillet 2019	MARDI 23 juillet 2019	MERCREDI 24 juillet 2019	JEUDI 25 juillet 2019	VENDREDI 26 juillet 2019
<p><b>Salade Coleslaw</b></p> <p>3-7-10-12 ***</p> <p><b>Brochette de dinde marinée</b></p> <p>7-9 ***</p> <p><b>Penne</b></p> <p>1(blé) ***</p> <p><b>Duo de courgettes</b></p> <p>- ***</p> <p><b>Compote pomme - framboise</b></p> <p>-</p>	<p><b>Potage Dubarry</b></p> <p>7-9 ***</p> <p><b>Kniddelen mat Speck</b></p> <p>1(blé)-3-7 ***</p> <p><b>Salade verte et vinaigrette</b></p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Fruits frais</b></p> <p>-</p>	<p><b>Assortiment de crudités</b></p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Émincé de veau zurichois</b></p> <p>1(blé, orge)-3-7-9-12 ***</p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p>12 ***</p> <p><b>Carottes vichy</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Mousse au chocolat</b></p> <p>6-7</p>	<p><b>Samoussa de poulet</b></p> <p>1(blé)-6-10 ***</p> <p><b>Filet de cabillaud sauce ciboulette</b></p> <p>1(blé)-4-7 ***</p> <p><b>Riz complet</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Épinards à la crème</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Yaourt au miel</b></p> <p>7</p>	<p><b>Potage de carotte au lait de coco</b></p> <p>- ***</p> <p><b>Pizza végétarienne</b></p> <p>1(blé)-6-7 ***</p> <p><b>Crudités et vinaigrette</b></p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Fruits frais</b></p> <p>-</p>

**MENU 100% BIO / TERROIR**

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 31

# Maison Relais Koerich



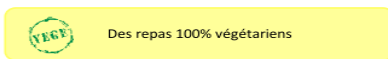
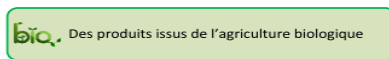
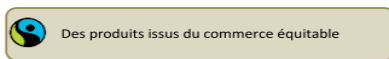
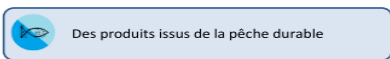
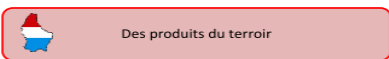
LUNDI 29 juillet 2019	MARDI 30 juillet 2019	MERCREDI 31 juillet 2019	JEUDI 1 août 2019	VENDEDI 2 août 2019
<b>Quiche aux légumes</b>  1(blé)-3-7 ***	<b>Assortiment de crudités</b>  vinaigrette: 3-10-12 *** 	<b>Melon - jambon</b>   - ***	<b>Soupe de légumes</b>   7 ***	<b>Salade verte, tomate cerise, maïs, croûton, dés de fromage</b>  1(blé)-7 + vinaigrette: 3-10-12 ***
<b>Rôti de veau</b>  1(blé, orge) ***	  <b>Omelette aux pommes de terre</b> 	<b>Émincé de bœuf au paprika</b>   1(blé, orge)-7 ***	<b>Fish stick sauce rémoulade</b>   fish sticks: 1(blé)-4-7 sauce: 3-10 ***	<b>Filet mignon de porc au miel</b>   1(blé, orge)-7 ***
<b>Gnocchi</b>  1(blé) ***	<b>Poêlée de légumes</b>  3-7-12 ***	<b>Coquillette</b>   1(blé) ***	<b>Riz basmati</b>  - ***	<b>Pommes de terre au four</b>   7-12 ***
<b>Ratatouille</b>  - ***	<b>Trio de poivrons</b>   - ***	<b>Yaourt à la banane</b>   7	<b>Haricots verts</b>   7 ***	<b>Aubergines sautées</b>  - ***
<b>Fruits frais</b>   -	<b>Cookies</b>  1(blé)-3-6-7	<b>MENU 100% BIO / TERROIR</b>		<b>Poire au chocolat</b>  6-7

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 :







LUNDI 5 août 2019	MARDI 6 août 2019	MERCREDI 7 août 2019	JEUDI 8 août 2019	VENDREDI 9 août 2019
<p><b>Croque monsieur</b></p> <p>1(blé)-7 ***</p> <p><b>Filet de saumon sauce crème</b> </p> <p>1(blé)-4-7 ***</p> <p><b>Riz</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Poêlée de légumes du soleil</b></p> <p>- ***</p> <p><b>Fruits frais bio</b></p> <p>-</p>	<p><b>Assortiment de crudités</b></p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Ragoût de veau aux champignons</b></p> <p>1(blé, orge)-7 ***</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b> </p> <p>7-12 ***</p> <p><b>Brocolis bio aux amandes</b></p> <p>7-8(amandes) ***</p> <p><b>Mousse au chocolat</b></p> <p>6-7</p>	<p><b>Soupe de légumes bio</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Gyros de volaille sauce blanche Pain pita</b></p> <p>Gyros et pain: 1(blé) sauce: 7 ***</p> <p><b>Poêlée de pommes de terre</b> </p> <p>7 ***</p> <p><b>Garniture:</b> Iceberg, oignons et tomate</p> <p>- ***</p> <p><b>Fruits frais bio</b></p> <p>-</p>	<p><b>Dip's de légumes sauce curry bio</b></p> <p>sauce: 7 ***</p> <p><b>Boulette de bœuf sauce tomate</b> </p> <p>9 ***</p> <p><b>Spaghetti bio</b></p> <p>1(blé) ***</p> <p><b>Petits pois bio</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Yaourt aux fruits</b> </p> <p>7</p>	<p><b>Salade avocat-crevette</b> (avec salade verte, œuf, tomate, croûton)</p> <p>1(blé)-2-3 + vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Risotto crémeux aux asperges et tomates bio</b></p> <p>3-7 ***</p> <p><b>Salade verte bio et vinaigrette</b></p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Panna Cotta au coulis de caramel</b> </p> <p>7</p>

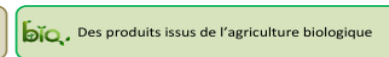
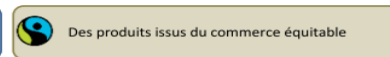
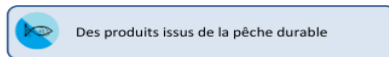
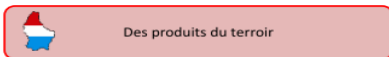
**MENU 100% BIO / TERROIR**

**LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS**

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 :







Menu de la semaine 33

Maison Relais Koerich



LUNDI  
12 août 2019

MARDI  
13 août 2019

MERCREDI  
14 août 2019

JEUDI  
15 août 2019

VENREDI  
16 août 2019

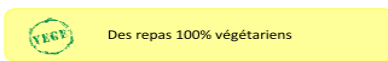
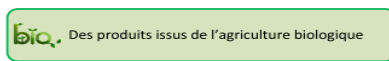
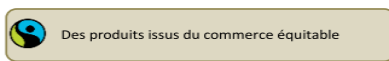
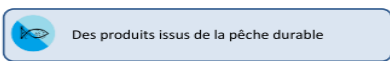
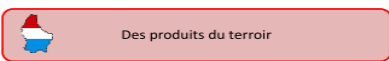


LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 :


















# Menu de la semaine 34

# Maison Relais Koerich



LUNDI 19 août 2019	MARDI 20 août 2019	MERCREDI 21 août 2019	JEUDI 22 août 2019	VENDREDI 23 août 2019
<b>Wrap de crudités</b>  1(blé)-7 ***	<b>Soupe de brocolis</b>   7 ***	<b>Assortiment de crudités</b>  vinaigrette: 3-10-12 ***	<b>Salade composée</b>  fromage: 7 + vinaigrette: 3-10-12 ***	<b>Potage de poireau</b>   7 ***
<b>Dos de cabillaud aux oignons</b>   1(blé)-4-7 ***	<b>Escalope de veau au curry</b>  1(blé, orge)-7	<b>Roulade de bœuf</b>   - ***	<b>Spare Ribs marinés</b>  9-10 ***	  <b>Gnocchi sauce napolitaine</b>
<b>Riz pilaf</b>  7 ***	<b>Pommes noisettes</b>  7 ***	<b>Coquillette</b>   1(blé) ***	<b>Röstis de pommes de terre</b>  - ***	<b>Crudités et vinaigrette</b>  vinaigrette: 3-10-12 ***
<b>Épinards</b>  7 ***	<b>Petits pois - carottes</b>   7 ***	<b>Haricots verts aux échalotes</b>   7 ***	<b>Maïs</b>  7 ***	<b>Fruits frais et vinaigrette</b>   vinaigrette: 3-10-12 ***
<b>Crème à la mangue</b>   3-7	<b>Fruits frais</b>   -	<b>Petit pot de glace</b>   7	<b>Donut</b>  1(blé)-6-7	<b>Fruits frais</b>   -

## MENU 100% BIO / TERROIR

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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