



# Semaine 50 - Maison Relais de Koerich



Dussmann

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
<b>Bouillon de légumes aux vermicelles</b> 1(blé)	<b>Potage de panais</b> 7	<b>Salade verte, concombre, feta et olive</b> 7	<b>Potage de topinambour</b> 7	<b>Céleri rémoulade</b> 3-7-9-10
<b>Salad'Bar</b>				
<b>Menu du jour</b>				
<b>Crêpe au fromage</b> 1(blé)-3-7	<b>Ragoût de porc aux épices</b> -	<b>Steak haché de bœuf Sauce à l'échalote</b> 7	<b>Lasagnes saumon-épinards</b> 1(blé)-4-7	<b>Jeune bovin marengo</b> -
<b>Pommes de terre sautées aux herbes</b> -	<b>Pâtes complètes</b> 1(blé)	<b>Boulgour</b> 1(blé)	<b>Salade verte</b> -	<b>Pommes de terre persillées</b> -
<b>Épis de maïs</b> 7	<b>Julienne de légumes</b> 7	<b>Poêlée de champignons</b> -	<b>Boisson lactée aux fruits</b> 7	<b>Duo d'haricots</b> 7
<b>Fruits frais</b> -	<b>Yaourt nature sucré</b> 7	<b>Smoothie</b> -		<b>Gâteau aux pommes</b> 1(blé)-3-7
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Carrot Cake</b> 1(blé)-3-7	<b>Wrap de légumes et fromage frais</b> 1(blé)-7	<b>Cracotte au maïs, beurre et miel</b> 7	<b>Tartine de pain et confiture</b> 1(blé, seigle, orge, avoine)-11	<b>Fromage blanc au muesli</b> 1(avoine, 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



Choix de l'enfant



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

*Menu de Noël*

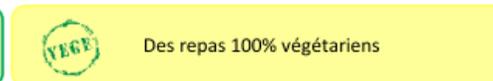
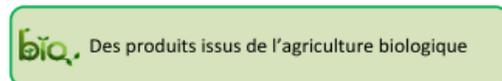
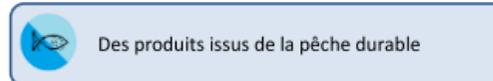
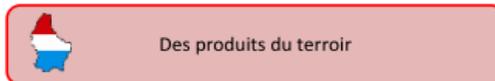
LUNDI 18 décembre 2023	MARDI 19 décembre 2023	MERCREDI 20 décembre 2023	JEUDI 21 décembre 2023	VENDREDI 22 décembre 2023
Assortiment de crudités	Soupe de butternut	Dip's de légumes Sauce cocktail	Soupe de légumes	Assortiment de feuilletés et mini croque-monsieur
-	7	Sauce: 3-10	7	1(blé)-7
<b>Salad'Bar</b>				
<b>Menu du jour</b>				
Omelette	Chili con carne, haricots rouges et maïs	Filet de cabillaud aux petits légumes	Quiche au fromage et Quiche aux légumes	Roulade de veau
3		1(blé)-4-7		3
Pommes de terre à la suédoise		Dinkelnudeln		Pommes croquettes
-	-	1(épeautre)-3	1(blé)-3-9	1(blé)-3
Carottes	Riz basmati complet	Fondue de poireau	Salade verte	Petits pois
7	-	7	-	-
Salade de fruits	Fruits frais	Yaourt à la cerise	Fruits frais	Bûche de Noël
-	-	7	-	1(blé)-3-7
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Brioche et confiture	Baguette aux céréales et fromage	Muffin olive-tomate	Céréales et lait	Sablés de Noël et jus de pommes
1(blé)-3-7	1 (blé, seigle, orge)-7-11	1(blé)-3-7	1(avoine, blé, orge, seigle)-7	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 :





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

LUNDI 25 décembre 2023	MARDI 26 décembre 2023	MERCREDI 27 décembre 2023	JEUDI 28 décembre 2023	VENDREDI 29 décembre 2023
---------------------------	---------------------------	------------------------------	---------------------------	------------------------------



## Maison relais fermée

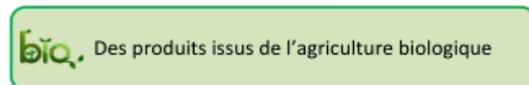
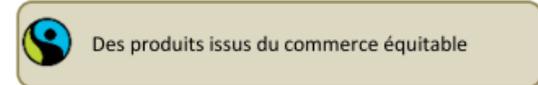
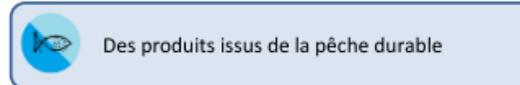
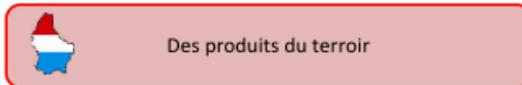


### LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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 :





# Semaine 1 - Maison Relais de Koerich



Dussmann

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

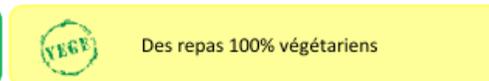
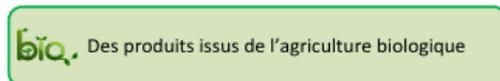
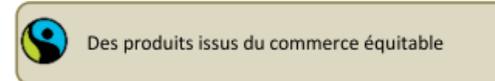
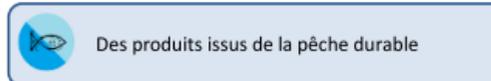
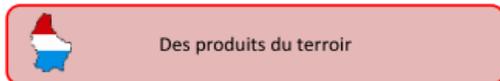
LUNDI 1 janvier 2024	MARDI 2 janvier 2024	MERCREDI 3 janvier 2024	JEUDI 4 janvier 2024	VENDREDI 5 janvier 2024
	Potage de lentilles corail	Œufs à la russe	Crème de navets	Assortiment de crudités
	-	3-10	7	-
<b>Salad'Bar</b>				
<b>Menu du jour</b>				
Férié 	 Gnocchis gratinés Sauce napolitaine  1(blé)-7  Salade verte  -  Fruits frais  -	Filet de hoki Sauce à la ciboulette  4-7  Pommes de terre grenailles  -  Potiron rôti  -  Fromage blanc au coulis de fruits  7	 Falafel de pois-chiches, sauce au yaourt  Sauce: 7  Semoule  1(blé)-7  Wok de légumes  -  Fruits frais  -	Sauté de bœuf aux petits oignons  -  Dinkelnudeln tricolore  1(épeautre)-3  Brocolis  7  Galette des rois  1(blé)-3-7-8(amandes)
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
<u>Vacances:</u> Collations selon le petit-déjeuner et les activités				

## 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 :





# Semaine 2 - Maison Relais de Koerich



Dussmann

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
Potage de légumes	Velouté de chou-fleur	Salade de céleri râpé	Bouillon de légumes	Dip's de légumes Sauce cocktail
-	7	9	-	Sauce: 3-10
<b>Salad'Bar</b>				
<b>Menu du jour</b>				
Lasagne pur bœuf	Poisson au four Sauce aux petits légumes	Blanquette de jeune bovin à l'ancienne	Galette de légumes Sauce au fromage blanc	Sauté de poulet au paprika
1(blé)-3-7	1(blé)-4-7	1(blé)-7	1(blé)-3-7	-
Salade verte	Pommes de terre vapeur	Riz	Blé	Dinkelnudeln
-	-	-	1(blé)	1(épeautre)-3
Yaourt poire-banane	Julienne de légumes	Carottes	Salade verte	Haricots verts aux échalotes
7	-	7	-	7
	Tarte aux pommes	Fruits frais	Compote de pommes et cannelle	Fruits frais
	1(blé)-3-7	-	-	-
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Grissini et tapenade d'olive-tomate	Petit pain au fromage	Céréales et lait	Tartine de pain et confiture	Pancakes et sirop d'érable
1(blé)-7	1 (blé, seigle, orge)-7	1(avoine, blé, orge, seigle)-7	1 (blé, seigle, orge, avoine)-11	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



# Semaine 3 - Maison Relais de Koerich



Dussmann

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
Salade de betteraves et feta 7	Soupe de légumes -	Salade paysanne (salade, œuf dur et dés de fromage) 3-7	Soupe de navets -	Assortiment de crudités -
<b>Salad'Bar</b>				
<b>Menu du jour</b>				
Ragoût de porc au miel -	 Pizza margherita 1(blé)-7	Poisson pané Quartier de citron 1(blé)-3-7	Poulet au curry -	Paleron de bœuf et son jus -
Purée de pommes de terre 7		Pâtes 1(blé)-3-7	Semoule 1(blé)-7	Pommes Dauphine -
Chou rouge aux pommes -	Salade verte -	Légumes de saison sauce provençale -	Chou-fleur 7	Carottes fondantes -
Fruits frais -	Fromage blanc stracciatella 6-7	Tiramisu 1(blé)-3-7	Fruits frais -	Yaourt aux fruits 7
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Fromage blanc et muesli 1(avoine, blé)-7	Banana bread 1(blé)-3-7-8(amandes)	Boisson lactée aux fruits 7	Tartine au miel et confiture 1(blé, seigle, orge, avoine)-11	Wrap au fromage 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



Choix de l'enfant



# Semaine 4 - Maison Relais de Koerich



Dussmann

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur geniessen – 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
Soupe de pois cassés 7	Assortiment de crudités -	Potage de légumes -	Salade de haricots et maïs -	Potage de petits pois -
<b>Salad'Bar</b>				
<b>Menu du jour</b>				
Jeune bovin marengo -	 Bouchées végétariennes au soja 1(blé)-3-6-7	Colin grillé 4	Poulet aux herbes -	 Spaghetti sauce au fromage 1(blé)-3-7
Spätzle 1(blé)-3-7	Riz basmati -	Pomme de terre rôties -	Blé 1(blé)	Salade verte -
Jardinière de légumes -	Carottes persillées 7	Epinards à la crème 7	Brocolis 7	Compote pomme-poire -
Fruits frais -	Yaourt à la vanille 7	Fruits frais -	Muffin au chocolat 1(blé)-3-6-7	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Céréales et lait 1(avoine, blé, orge, seigle)-7	Baguette à la pâte à tartiner à la noisette 1(blé, orge)6-7-8(noisettes)	Brioche et confiture 1(blé)-3-7	Petit pain au fromage frais et jus de pommes 1 (blé, seigle, orge)-7	Dip's de légumes Sauce cocktail 3-10

## 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



# Semaine 5 - Maison Relais de Koerich



Dussmann

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

Chandeleur

LUNDI 29 janvier 2024	MARDI 30 janvier 2024	MERCREDI 31 janvier 2024	JEUDI 1 février 2024	VENDREDI 2 février 2024
Potage de carottes -	Soupe à l'oignon Fromage râpé et croûtons 1(blé)-7	Salade de lentilles -	Toast au chèvre et miel 1(blé)-7	Velouté Dubarry 7
<b>Salad'Bar</b>				
<b>Menu du jour</b>				
Cheeseburger de bœuf 1(blé)-6-7-11	Cabillaud en croûte d'herbes 1(blé)-4-7	Omelette au fromage 3-7	Pilon de poulet rôti -	Jeune bovin sauce aux champignons 7
Frites -	Riz -	Pommes de terre persillées -	Pommes de terre sautées -	Dinkelnudeln 1(épeautre)-3
Salade verte, oignon, cornichon 10	Haricots beurre à l'échalote 7	Choux de Bruxelles 7	Poêlée de légumes 7	Petits pois aux oignons -
Salade de fruits -	Fruits frais -	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Crêpes au sucre 1(blé)-3-7	Yaourt au miel 7
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Céréales et lait 1(avoine, blé, orge, seigle)-7	Muffin aux olives 1(blé)-3-7	Galette de riz et pâte à tartiner au Speculoos® 1(blé)-6-7	Petit pain au fromage 1 (blé, seigle, orge)-7	Tartine de pain et confiture 1(blé, seigle, orge, avoine)-11

## 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



# Semaine 6 - Maison Relais de Koerich



Dussmann

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

LUNDI 5 février 2024	MARDI 6 février 2024	MERCREDI 7 février 2024	JEUDI 8 février 2024	VENDREDI 9 février 2024
<b>Salade Caesar (œufs, croûtons, parmesan)</b>	<b>Bouillon de légumes et petites pâtes</b>	<b>Macédoine de légumes</b>	<b>Velouté de céleri</b>	<b>Soupe de tomate</b>
1(blé)-3-7	1(blé)	3-10	7-9	7

## Salad'Bar

## Menu du jour

<b>Bœuf aux olives</b>	 <b>Galettes de légumes Sauce au fromage blanc</b>	<b>Porc à la moutarde</b>	<b>Saumon grillé beurre maître d'hôtel</b>	 <b>Dinkelnudeln Sauce carbonara de tofu</b>
-	1(blé)-3-7	7-10	1(blé)-4-7	-
<b>Dinkelnudeln</b>	<b>Pommes de terre au four</b>	<b>Riz</b>	<b>Quinoa</b>	<b>Salade verte</b>
1(épeautre)-3	-	-	-	1(épeautre)-3-6-7
<b>Brocolis</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Carottes persillées</b>	<b>Fondue de poireaux</b>	-
-	-	7	7	-
<b>Smoothie aux fruits</b>	<b>Fruits frais</b>	<b>Fromage blanc au coulis de fruits</b>	<b>Cake marbré</b>	<b>Yaourt à la mangue</b>
-	-	7	1(blé)-3-7	7

## Collation

## Corbeille de fruits

<b>Céréales et lait</b>	<b>Petit pain au lait et jus d'orange</b>	<b>Wrap au houmous</b>	<b>Tartine de pain au fromage frais</b>	<b>Cracotte au maïs et tapenade de tomates</b>
1(avoine, blé, orge, seigle)-7	1(blé)-3-7	1(blé)-7	1(blé, seigle, orge, avoine)-11	-

## 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



# Semaine 7 - Maison Relais de Koerich



Dussmann

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

LUNDI 12 février 2024	MARDI 13 février 2024	MERCREDI 14 février 2024	JEUDI 15 février 2024	VENDREDI 16 février 2024
Potage de cresson	Salade de betteraves rouges aux pommes	Potage Parmentier	Dip's de légumes sauce au fromage blanc Sauce: 7	Soupe de carottes au lait de coco
<b>Salad'Bar</b>				
<b>Menu du jour</b>				
Kniddelen mat Speck  1(blé)-3-7  Äppelkompott  -  Boisson lactée aux fruits  7	Bœuf aux oignons  -  Semoule  1(blé)  Légumes à la provençale  -  Mousse au chocolat  3-7	Mijoté de poisson  1(blé)-4-7  Pommes de terre sautées  -  Haricots verts  7  Fruits frais  -	  Riz cantonnais aux œufs  3  Petits pois  -  Panna cotta au coulis de fruits  7	Poulet Sauce aigre-douce  12  Nouilles  1(blé)  Légumes sautés  -  Fruits frais  -
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Galette de riz à la pâte à tartiner au Speculoos®  1(blé)-6-7	Baguette au beurre et miel  1(blé, orge)-7	Muesli et lait  1(avoine, blé)-7	Bruschetta au coulis de tomates et basilic  1(blé)-7	Gâteau au yaourt  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



# Semaine 8 - Maison Relais de Koerich



Dussmann

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

LUNDI 19 février 2024	MARDI 20 février 2024	MERCREDI 21 février 2024	JEUDI 22 février 2024	VENDREDI 23 février 2024
<b>Soupe à l'oignon Emmental râpé et croûtons</b> 1(blé)-7	<b>Potage de butternut</b> -	<b>Salade verte, croûtons et fromage</b> 1(blé)-7	<b>Soupe de légumes</b> -	<b>Salade coleslaw</b> 3-10-12
<b>Salad'Bar</b>				
<b>Menu du jour</b>				
<b>Hachis Parmentier de poisson</b> 1(blé)-4-7	<b>Blésotto champignons-parmesan</b> 1(blé)-3-7	<b>Râgout de bœuf à la milanaise</b> 1(blé)-7-9	<b>Gnocchi gratinés Sauce napolitaine</b> 1(blé)-7	<b>Poulet mariné</b> -
<b>Brocolis</b> 7	<b>Salade verte</b> -	<b>Spätzle</b> 1(blé)-3	<b>Salade verte</b> -	<b>Riz complet</b> -
<b>Fruits frais</b> -	<b>Banane au chocolat</b> 7	<b>Carottes Vichy</b> 7	<b>Pudding à la vanille</b> 1(blé)-3-7	<b>Poêlée de légumes</b> -
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Muffin au fromage et jus de pommes</b> 1(blé)-3-7	<b>Tartine de pain et confiture</b> 1(blé, seigle, orge, avoine)-11	<b>Céréales et lait</b> 1(avoine, blé, orge, seigle)-7	<b>Petit pain et fromage</b> 1 (blé, seigle, orge)-7	<b>Compote de fruits et galette de maïs</b> -

## 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