



Semaine 6 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 02/02	Mardi 03/02	Mercredi 04/02	Jeudi 05/02 Menu Espagnol 	Vendredi 06/02
Salade verte, dés de fromage & pommes 7 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Bouillon de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Velouté de potiron 7 - 10 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Empanadas végétariens 101 - 3 - 9 - 10 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Céleri rémoulade 3 - 7 - 9 - 10 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10
Plat principal - Hauptgang				
Lasagne végétarienne aux légumes 101 - 3 - 7  Petits pois	Blanquette de jeune bovin 101 - 7 - 9 Riz Pilaf 7 Brocoli 7	Limande sauce aneth 4 - 7  Blé 101 Fondue de poireaux à la crème 7	Tortilla de pommes de terre 3 - 7  Salade verte	Emincé de poulet aux oignons Dinkelnudeln 105 - 3 Poêlée de légumes
Dessert - Nachtisch				
Crêpe au sucre 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Clémentine *** Corbeille de fruits	Crème catalane 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Salade de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Smoothie et galette de riz au chocolat 7 *** Corbeille de fruits	Petit pain à la pâte à tartiner Spéculoos® 101 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits	Muesli & lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits	Baguette au fromage frais 101 - 103 - 7 *** Corbeille de fruits	Yaourt 7 *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'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 7 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 09/02 Menu Indien 	Mardi 10/02	Mercredi 11/02	Jeudi 12/02	Vendredi 13/02
Potage de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de lentilles et feta ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Crème de poireaux ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de champignons Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Toast gratiné à la tomate ^{101 - 7} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Poulet tikka massala ^{7 - 10} Riz à l'indienne ¹⁰ Chou-fleur au curry ¹⁰	Colin grillé sauce aux herbes ^{101 - 4 - 7}  Dinkelnudeln tricolores ^{105 - 3} Poêlée de légumes	Falafels au coulis de poivrons ^{101 - 3}  Semoule ¹⁰¹ Navets glacés ⁷	Hamburger ^{101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10} Let'z frites Salade de carottes râpées	Tagliatelles carbonara ^{101 - 105 - 3 - 7} Fromage râpé ⁷ Salade verte
Dessert - Nachtisch				
Compote de fruits *** Corbeille de fruits	Mousse au chocolat au lait ^{3 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Panna cotta au coulis de fruits ⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Muffin vanille ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Pavé céréales au Kiri® ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Yaourt ⁷ *** Corbeille de fruits	Tartine à la confiture ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'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 8 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 16/02	Mardi 17/02	Mercredi 18/02	Jeudi 19/02	Vendredi 20/02
Soupe de lentilles 7 - 9 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Salade de maïs Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Potage de brocoli Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Bouillon de légumes aux petites pâtes 105 - 3 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Oeuf Mimosa 3 - 10 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10
Plat principal - Hauptgang				
Ravioli aux légumes sauce napolitaine 1 - 101 - 3 - 7 - 9 Fromage râpé 7 Salade verte	Bifana de boeuf 10 Pommes de terre sautées Carottes braisées	Chili sin carne, haricots rouges, maïs 6 Riz Basmati	Poulet rôti Spätzle 101 - 3 Choux de Bruxelles 7	Waterzooï de saumon 4 - 7 Boulgour 101 Epinards 7
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Beignet de Carnaval 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Crumble à l'ananas 101 - 7 *** Corbeille de fruits	Fromage blanc au coulis de fruits 7 *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Muesli & lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits	Biscotte & compote de fruits 101 *** Corbeille de fruits	Petit pain au fromage & jus de pommes 101 - 7 - 9 *** Corbeille de fruits	Gâteau au citron 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Pavé céréales au miel 101 - 102 - 7 *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes





Semaine 9 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 23/02	Mardi 24/02	Mercredi 25/02	Jeudi 26/02	Vendredi 27/02
Soupe de navets Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Macédoine de légumes ^{3 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de chou blanc au sésame ¹¹ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de haricots verts aux oeufs durs ^{3 - 7 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Ragoût de jeune bovin Dinkelnudeln tricolores ^{105 - 3} Chou-fleur ⁷	Bouchée à la reine ^{101 - 7} Riz Basmati Petits pois	Gnocchis de pommes de terre sauce tomate ¹⁰¹  - Poêlée de légumes	Cordon bleu de porc pané ^{101 - 103 - 3 - 6 - 7} Purée de pommes de terre ⁷ Brocoli ⁷	Cabillaud à la vapeur ⁴  Semoule ¹⁰¹ Flan de carotte ^{3 - 7}
Dessert - Nachtisch				
Yaourt au miel ⁷ *** Corbeille de fruits	Banane au chocolat *** Corbeille de fruits	Gâteau marbré ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Muffin aux légumes ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Tartine grillée au beurre ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Muesli & fromage blanc ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits	Petit pain à la confiture ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Biscuits sablés ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes





Semaine 10 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 02/03	Mardi 03/03	Mercredi 04/03	Jeudi 05/03	Vendredi 06/03
Salade de betterave aux pommes et dès de fromage ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Velouté de carottes ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Coleslaw ^{3 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe chinoise ^{101 - 6 - 11} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Feuilleté à la tomate et au fromage ^{101 - 3 - 7 - 9} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Gratin de dinkelnudeln tricolore aux 3 fromages, sauce tomate ^{105 - 3 - 7} Poêlée de légumes	Roulade de boeuf sauce brune ³ Pommes de terre à la vapeur Chou rouge aux pommes	Poulet pané ^{101 - 103 - 3 - 6 - 7} Pommes de terre à la suédoise Haricot vert ⁷	Riz cantonais végétarien ³ Wok de légumes asiatiques ^{101 - 6}	Sole limande sauce provencale ⁴ Quinoa Epinards ⁷
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Crème à la vanille ^{3 - 7} *** Corbeille de fruits	Salade de fruits *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Cheesecake ^{101 - 3 - 7 - 702} *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Tartine à la tomatade & jus de pommes ^{101 - 102} *** Corbeille de fruits	Smoothie et galette de riz au chocolat ⁷ *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Pavé céréales au miel ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Cracotte de maïs au kiri® ⁷ *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'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 11 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 09/03	Mardi 10/03 Menu Letzebourg 	Mercredi 11/03	Jeudi 12/03	Vendredi 13/03
Bruschetta betterave 101 - 102 - 103 - 11 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Potage Ierzebulli (pois cassés) 7 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Salade de tomate Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Bouillon de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10 Bouillon de légumes	Salade paysanne (croûtons, oeufs durs & champignons) 101 - 102 - 3 - 10 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10
Plat principal - Hauptgang				
Gyros de poulet sauce fromage blanc, citron et ciboulette 7 - 10 Pommes de terre wedges Haricots beurre 7	Kniddelen mat Speck 101 - 3 Sauce crème 7	Omelette aux légumes 3  Pommes de terre wedges Courgettes sautées	Boulette de boeuf sauce brune 101 - 103 - 3 - 6 - 7 - 10 Semoule 101 Petits pois	Colin grillé 4  Dinkelnudeln 105 - 3 Chou-fleur & Brocoli 7
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Smoothie aux fruits *** Corbeille de fruits	Cookies 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Fromage blanc au coulis de fruits 7 *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Petit pain au lait à la confiture 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Muffin courgette-feta 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Muesli & lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 101 - 102 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits	Yaourt 7 *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes





Semaine 12 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 16/03	Mardi 17/03	Mercredi 18/03	Jeudi 19/03	Vendredi 20/03
Salade verte & cubes de fromage ^{7 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de concombre Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Velouté de brocoli ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de tomates - mozzarella ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Spaghetti sauce bolognaise aux protéines de soja ^{105 - 3 - 6} Fromage râpé ⁷ Salade verte	Letzebuerger grillwurst volaille ¹⁰ Boulgour ¹⁰¹ Poêlée de légumes	Blanquette de jeune bovin ^{101 - 7 - 9} Riz Basmati Fricassée de champignons tomate ¹⁰¹	Gnocchi sorrentina ^{101 - 7} Carottes Vichy ⁷	Lasagnes Saumon - Epinards ^{101 - 3 - 4 - 7} Salade verte
Dessert - Nachtisch				
Yaourt à la vanille ⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Compote de fruits *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Brownie ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Petit pain au miel ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Carrot cake ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Biscuits sablés ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Petit pain au fromage ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes





Semaine 13 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 23/03	Mardi 24/03	Mercredi 25/03	Jeudi 26/03	Vendredi 27/03
Bouillon de légumes	Salade de tomates & avocat	Crème de maïs ⁷	Feuilleté roulé au fromage frais & aux légumes ^{101 - 3 - 7 - 9}	Salade de courgettes & mozzarella ⁷
Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour	Salad'Bar du jour
Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Falafels de pois chiches ^{101 - 3}  Duo de boulgour & quinoa ¹⁰¹ Salade verte	Ragoût de boeuf Stroganoff ¹⁰ Let'z frites Petits pois & carottes	Dinkelnudeln ^{105 - 3}  Sauce crème ⁷ Brunoise de légumes	Pilon de poulet tex-mex Riz à l'indienne ¹⁰ Haricot vert ⁷	Saumon grillé ⁴  Pommes de terre rôties Poêlée de légumes
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Smoothie aux fruits *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Mousse au chocolat au lait ^{3 - 7} *** Corbeille de fruits	Yaourt à la vanille ⁷ *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Tartine à la tomatade & jus de pommes ^{101 - 102} *** Corbeille de fruits	Pudding au chocolat au lait ^{3 - 7} *** Corbeille de fruits	Pavé céréales au fromage ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Cracotte de maïs, beurre & confiture ⁷ *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes





Semaine 14 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 30/03	Mardi 31/03	Mercredi 01/04	Jeudi 02/04	Vendredi 03/04
Salade d'endives aux pommes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Crème d'asperge & croûtons ^{101 - 102 - 7} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Toast à la tapenade rouge et noire ^{101 - 102} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe à l'oignon, croûton et fromage râpé ^{101 - 103 - 105 - 7} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade grecque ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Rôti de porc Dinkelnudeln ^{105 - 3} Gratin de brocoli ⁷	Oeuf au plat ³  Purée de pommes de terre et carottes ⁷ Salade verte	Bouchée à la reine ^{101 - 7} Riz Pilaf ⁷ Poêlée de légumes	Pizza au salami ^{101 - 7} Salade de carottes râpées	Fishsticks de poisson sauce rémoulade ^{101 - 3 - 4 - 10}  Pommes de terre à la vapeur Tomate au four
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Panna cotta au coulis de fruits ⁷ *** Corbeille de fruits	Salade de fruits *** Corbeille de fruits	Fromage blanc au miel ⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Yaourt ⁷ *** Corbeille de fruits	Tartine au beurre ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Gâteau kasutera ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Petit pain à la confiture ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Muesli & lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'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 15 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 06/04	Mardi 07/04	Mercredi 08/04	Jeudi 09/04	Vendredi 10/04
Salade de concombre & feta ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade verte "Mimosa" ^{101 - 102 - 103 - 3 - 10 - 11} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe de carottes au lait de coco & curry ¹⁰ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de haricots rouges ^{7 - 10} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Poulet à l'estragon Blé ¹⁰¹ Duo de poivrons sautés	Gratin de pommes de terre aux oeufs durs ^{3 - 7}  - Poêlée de légumes	Cabillaud grillé sauce citron ^{4 - 7}  Riz Basmati Mix Haricots beurre à l'échalote ⁷	Lasagne bolognaise ^{101 - 3 - 7} Salade verte	Rôti de porc Pommes de terre rôties Brocoli ⁷
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Crêpe au sucre ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Boisson lactée à la banane ⁷ *** Corbeille de fruits	Smoothie aux fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Petit pain au fromage & jus de pommes ^{101 - 7 - 9} *** Corbeille de fruits	Yaourt ⁷ *** Corbeille de fruits	Brioche ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® ^{101 - 102 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits

Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'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