



Semaine 16 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 13/04	Mardi 14/04	Mercredi 15/04	Jeudi 16/04	Vendredi 17/04
Salade verte, dés de fromage & pommes 7 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Bouillon de légumes 6-9 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Dip's de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Soupe de courgette 6-9 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Bruschetta tomate - mozzarella 101 - 102 - 103 - 7 - 11 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10
Plat principal - Hauptgang				
Emincé de jeune bovin à la Zurichoise 7 Riz Basmati Mix Brocoli 7	Gratin de dinkelnudeln sauce béchamel 105 - 3 - 7 Mijoté de légumes 6-7-9	Poulet pané 101 - 103 - 3 - 6 - 7 Galette de pommes de terre 101 - 3 - 7 - 9 - 12 Poêlée de légumes	Saumon grillé sauce aneth 4-7 Blé 101 - 6 - 9 Duo de poivrons sautés	Tortilla de pommes de terre 3-7 Salade verte
Dessert - Nachtisch				
Muffin aux pommes 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Fraises *** Corbeille de fruits	Fromage blanc au sucre 7 *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Semoule au lait 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Baguette au fromage frais 101 - 103 - 7 *** Corbeille de fruits	Muesli & lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits	Smoothie et galette de riz au chocolat 7 *** Corbeille de fruits	Yaourt 7 *** Corbeille de fruits	Petit pain au lait à la confiture 101 - 3 - 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 17 - Menu de la maison relais de Mertzig



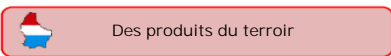
Dussmann

Lundi 20/04	Mardi 21/04	Mercredi 22/04	Jeudi 23/04	Vendredi 24/04
Soupe de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de poivrons Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de concombre & feta ⁷ 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
Plat principal - Hauptgang				
Lasagne végétarienne aux légumes ^{101 - 3 - 7} Salade verte	Colin grillé sauce aux herbes ^{101 - 4 - 7} Dinkelnudeln ^{105 - 3} Poêlée de légumes	Hamburger ^{101 - 102 - 103 - 3 - 7 - 10} Let'z frites Cornichons ¹⁰	Poulet sauce aigre douce - Pilons Semoule ¹⁰¹ Brocoli ⁷	Effiloché de porc sauce barbecue ^{103 - 4 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12} Pommes de terre rôties Carottes braisées
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Gâteau kasutera ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Compote de fruits *** Corbeille de fruits	Yaourt à la vanille ⁷ *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits	Pavé céréales au Kiri® ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Crème à la fraise ^{3 - 7} *** Corbeille de fruits	Petit pain à la pâte à tartiner chocolat ¹⁰¹ *** Corbeille de fruits	Cake salé feta - olives ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits

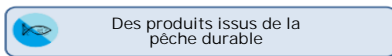
Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



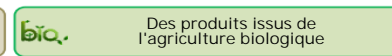
Des produits du terroir



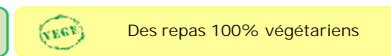
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Semaine 18 - Menu de la maison relais de Mertzig



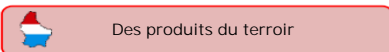
Dussmann

Lundi 27/04	Mardi 28/04	Mercredi 29/04	Jeudi 30/04	Vendredi 01/05 Férié: Fête du travail
Salade de maïs Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Crème de courgette ^{6 - 7 - 9} 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	Bouillon de légumes aux petites pâtes ^{105 - 3 - 6 - 9} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	
Plat principal - Hauptgang				
Waterzooï de saumon ^{4 - 7} Blé ^{101 - 6 - 9} Poêlée de légumes	Ragoût de boeuf Spätzle ^{101 - 3} Choux de Bruxelles ⁷	Poulet sauce curry et lait de coco ^{7 - 10} Riz Basmati Mix Poêlée de courgettes	Feuilleté au fromage ^{101 - 3 - 7 - 9} Pommes de terre sautées Carottes aux épices ⁷	
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Yaourt à la confiture ⁷ *** Corbeille de fruits	Tarte à la semoule ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	
Collation - Snack				
Muesli & lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits	Petit pain au fromage ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Dip's de légumes & galette de riz *** Corbeille de fruits	Banana bread ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	

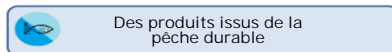
Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



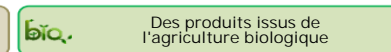
Des produits du terroir



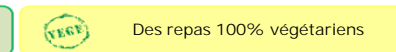
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Semaine 19 - Menu de la maison relais de Mertzig



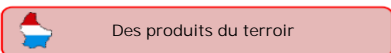
Dussmann

Lundi 04/05	Mardi 05/05	Mercredi 06/05	Jeudi 07/05	Vendredi 08/05
Salade de chou blanc au sésame ¹¹ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de poivrons Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de concombre au yaourt ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Velouté d'asperge ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Potage antigaspi ⁶⁻⁹ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Ragoût de jeune bovin Dinkelnudeln ¹⁰⁵⁻³ Poêlée de courgettes	Colin pané & citron ¹⁰¹⁻⁴⁻⁷ Riz Basmati Mix Carottes persillées ⁷	Gnocchis de pommes de terre sauce ¹⁰¹ tomate - Salade verte	Porc aux oignons Gratin dauphinois ⁷ Poêlée de légumes	Ravioli aux légumes sauce béchamel ¹⁻¹⁰¹⁻³⁻⁷⁻⁹ Fromage râpé ⁷ Salade de carottes râpées
Dessert - Nachtisch				
Yaourt nature au miel & sucre ⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits exotiques *** Corbeille de fruits	Gâteau au chocolat ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Panna cotta au coulis de fruits ⁷ *** Corbeille de fruits	Banane *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Dip's de légumes & galette de riz *** Corbeille de fruits	Tartine grillée au beurre ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Biscotte & compote de fruits ¹⁰¹ *** Corbeille de fruits	Petit pain à la confiture ¹⁰¹⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻⁷ *** Corbeille de fruits

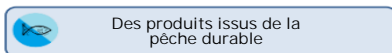
Les menus sont réalisés sur base des projets : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond" et "BioMax"

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 :



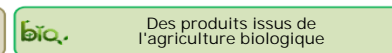
Des produits du terroir



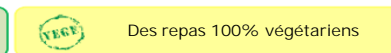
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Semaine 20 - Menu de la maison relais de Mertzig

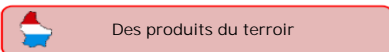


Dussmann

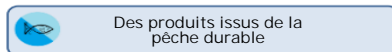
Lundi 11/05	Mardi 12/05	Mercredi 13/05	Jeudi 14/05 Ascension	Vendredi 15/05
Velouté de carottes 6-7-9 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Coleslaw 3-10 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Soupe de courgette 6-9 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et 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				
Gnocchi sorrentina 101-7 Petits pois aux oignons	Gyros de poulet 10 Pain pita et riz 101 Tomate provençale 101-103-6-7	Saumon grillé sauce à la coriandre 4-7 Boulgour 101 Ratatouille		Omelette au fromage 3-7 Pommes de terre grenailles sautées Poêlée de légumes
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Ananas rôti à la noix de coco 7 *** Corbeille de fruits	Banane *** Corbeille de fruits		Muffin marbré 101-3-7 *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Fromage blanc au miel 7 *** Corbeille de fruits	Tartine à la tomatade & jus de pommes 101-102 *** Corbeille de fruits	Tarte au flan 101-3-7 *** Corbeille de fruits		Cracotte de maïs, beurre & confiture 7 *** Corbeille de fruits

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 :



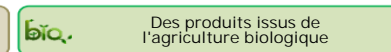
Des produits du terroir



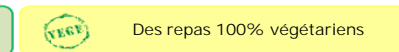
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens

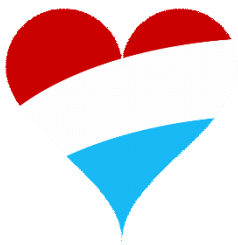


Semaine 21 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 18/05 Menu Luxembourgeois	Mardi 19/05	Mercredi 20/05	Jeudi 21/05	Vendredi 22/05
Potage Ierzebulli (pois cassés) 6 - 7 - 9 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Bruschetta betterave 101 - 102 - 103 - 11 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	Dip's de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10	Bouillon de légumes 6 - 9 Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel 10
Plat principal - Hauptgang				
Kniddelen mat Speck 101 - 3 Sauce crème 7 Compote de pommes	Emincé de boeuf Stroganov Riz Basmati Carottes Vichy 6 - 7 - 9	Boulettes végétariennes de lentilles & feta 101 - 103 - 3 - 6 - 7 Semoule 101 Petits pois & maïs	Colin grillé 4 Dinkelnudeln 105 - 3 Courgettes sautées	Letzebuurger grillwurst volaille 10 Let'z frites Brocoli 7
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Crème catalane 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Cookies 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Fraises *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Yaourt au sucre 7 *** Corbeille de fruits	Baguette, beurre et gouda 101 - 102 - 103 - 7 *** Corbeille de fruits	Muesli & lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits	Muffin au chocolat au lait 101 - 3 - 7 *** Corbeille de fruits	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 101 - 102 - 6 - 7 *** Corbeille de fruits



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 22 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 25/05 Lundi de Pentecote	Mardi 26/05	Mercredi 27/05	Jeudi 28/05	Vendredi 29/05
	Salade de carottes râpées Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Velouté d'asperge ⁷ 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	Soupe de légumes Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
	Poulet façon grand-mère ⁷ Riz Basmati Fricassée de poivrons	Oeuf au plat ³ Pommes de terre à la suédoise Petits pois	Poisson blanc à la bordelaise ^{101 - 4} Pommes de terre au four Courgettes sautées	Blanquette de jeune bovin ^{101 - 7 - 9} Boulgour ¹⁰¹ Chou-fleur & Brocoli ⁷
Dessert - Nachtisch				
	Crème Caramel ^{3 - 7} *** Corbeille de fruits	Fraises *** Corbeille de fruits	Fromage blanc au coulis de fruits ⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
	Petit pain au miel ^{101 - 7} *** Corbeille de fruits	Energy balls ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits	Biscotte & compote de fruits ¹⁰¹ *** Corbeille de fruits	Céréales & lait ^{101 - 102 - 103 - 7} *** Corbeille de fruits

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 23 - Menu de la maison relais de Mertzig



Dussmann

Lundi 01/06	Mardi 02/06	Mercredi 03/06	Jeudi 04/06	Vendredi 05/06
Dip's de légumes 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	Toast au fromage de chèvre ^{101 - 7} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Bouillon de légumes aux pâtes alphabet ^{101 - 6 - 9} Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de poivrons Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Dinkelnudeln sauce tomate ^{105 - 3} Fromage râpé ⁷ Salade verte	Rôti de porc Pommes de terre au four Petits pois & carottes	Poulet sauce champignons ⁷ Semoule ¹⁰¹ Courgettes sautées	Fishsticks de poisson sauce rémoulade ^{101 - 3 - 4 - 10} Pommes de terre à la vapeur Poêlée de légumes	Chili sin carne, haricots rouges, maïs ^{6 - 9} Riz Basmati Salade verte
Dessert - Nachtisch				
Yaourt à la fraise ⁷ *** Corbeille de fruits	Tiramisu ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Fraises *** Corbeille de fruits	Pastèque *** Corbeille de fruits	Compote de fruits *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Tartine au beurre ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Fromage blanc au miel ⁷ *** Corbeille de fruits	Cake au citron ^{101 - 3 - 7} *** Corbeille de fruits	Pavé céréales à la confiture ^{101 - 102 - 7} *** Corbeille de fruits	Muesli & lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7} *** Corbeille de fruits

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 24 - Menu de la maison relais de Mertzig

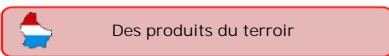


Dussmann

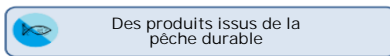
Lundi 08/06	Mardi 09/06	Mercredi 10/06	Jeudi 11/06	Vendredi 12/06
Bouillon de légumes ⁶⁻⁹ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de courgettes & mozzarella ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade de concombre Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe de tomates Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Feuilleté roulé au fromage frais & aux légumes ¹⁰¹⁻³⁻⁷⁻⁹ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰
Plat principal - Hauptgang				
Bouchée à la reine ¹⁰¹⁻⁷ Riz Basmati Poêlée de légumes	Saumon grillé ⁴ Pommes de terre rôties Epinards à la crème ⁷	Spaghetti sauce bolognaise ¹⁰⁵⁻³ - Salade verte	Mujadara : Curry de lentilles ⁶⁻⁹⁻¹⁰ Duo de boulgour & quinoa ¹⁰¹ Brunoise de légumes	Filet mignon de porc au miel Gratin dauphinois ⁷ Mijoté de légumes ⁶⁻⁷⁻⁹
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Yaourt à la vanille ⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Glace à la fraise ⁷ *** Corbeille de fruits	Banane *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Muffin aux pommes ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Pavé céréales à la pâte à tartiner chocolat ¹⁰¹⁻¹⁰² *** Corbeille de fruits	Muesli & fromage blanc ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁶⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Petit pain au fromage ¹⁰¹⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Dip's de légumes sauce cocktail ³⁻¹⁰ *** Corbeille de fruits

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 :



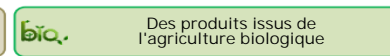
Des produits du terroir



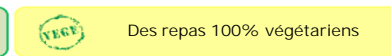
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Semaine 25 - Menu de la maison relais de Mertzig

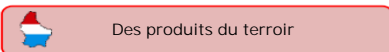


Dussmann

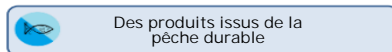
Lundi 15/06	Mardi 16/06	Mercredi 17/06	Jeudi 18/06	Vendredi 19/06
Salade de concombre & feta ⁷ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Velouté de carottes ⁶⁻⁷⁻⁹ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Salade verte "Mimosa" ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻³⁻¹⁰⁻¹¹ Salad'Bar du jour Vinaigrette à la moutarde et au miel ¹⁰	Soupe de légumes 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				
Cabillaud grillé sauce safran ⁴⁻⁷ Pommes de terre Mijoté de pois cassés ⁶⁻⁷⁻⁹	Galette de maïs tikka masala ³ Sauce tomate Salade verte	Gyros de poulet sauce fromage blanc, citron et ciboulette ⁷⁻¹⁰ Pain pita et riz ¹⁰¹ Salade, carotte, chou blanc	Gratin de dinkeludeln sauce aurore ¹⁰¹⁻¹⁰⁵⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹ Fromage râpé ⁷ Poêlée de légumes	Wainzoossiss sauce brune aux oignons ³ Let'z frites Brocoli ⁷
Dessert - Nachtisch				
Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Crème de mascarpone aux poires ³⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Plateau de fruits *** Corbeille de fruits	Yaourt straciatella ⁶⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Crêpe au sucre ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Corbeille de fruits
Collation - Snack				
Muesli & lait ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁶⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Cracotte de maïs au kiri® ⁷ *** Corbeille de fruits	Brioche & jus de pommes ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Tartine grillée au beurre ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻⁷ *** Corbeille de fruits	Smoothie et galette de riz au chocolat ⁷ *** Corbeille de fruits

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 :



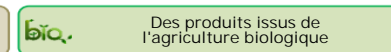
Des produits du terroir



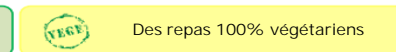
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens