



Semaine 36 - Menu de la maison relais de Schuttrange



Dussmann

Lundi 31/08

Mardi 01/09

Mercredi 02/09

Jeudi 03/09

Vendredi 04/09

Entrée

Salade grecque (tomate, concombre, feta, olive)
7
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Dip's de légumes du jour

Soupe de carottes

Dip's de légumes du jour

Salade verte et maïs
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Dip's de légumes du jour

Céleri rémoulade 3 - 9 - 10
Dip's de légumes du jour

Potage anti-gaspi
Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Capelletti au boeuf 1 - 101 - 3 - 7
Sauce napolitaine

Fromage râpé 7

Pizza 3 fromages 101 - 3 - 7 
Salade verte

Rôti de jeune bovin
Sauce au miel 101 - 103 - 12

Gratin dauphinois 7 

Haricots verts

Fajitas au poulet (tortilla de blé, guacamole, tomate, oignon) 101 
Riz blanc 

Fish-stick et quart de citron 101 - 4 
Sauce rémoulade 12

Pommes de terre sautées 

Epinards

Alternative végétarienne

Tortellini tomate fromage 101 - 3 - 7
Sauce napolitaine

Falafels
Sauce curry 101 - 9

Fajitas à l'émincé végétarien (tortilla de blé, guacamole, tomate, oignon)
101 - 6 - 9

Escalope de légumes panée 101 - 3

Dessert

Fromage blanc à l'abricot 7

Salade de fruits frais de saison

Fruits de saison

Cake marbré 101 - 3 - 7

Yaourt à la cerise 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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



Semaine 37 - Menu de la maison relais de Schuttrange



Dussmann

Lundi 07/09 Fête nationale du Brésil	Mardi 08/09	Mercredi 09/09	Jeudi 10/09	Vendredi 11/09
Entrée				
Salade de coeur de palmier Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Dip's de légumes du jour	Salade verte, dés de fromage et croûtons ^{101 - 7} Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Dip's de légumes du jour	Soupe de potiron Dip's de légumes du jour	Salade de tomates aux olives Vinaigrette balsamique ^{10 - 12} *** Dip's de légumes du jour	Entrée anti-gaspi Dip's de légumes du jour
Menu du jour				
Feijoada (Porc) Riz blanc à la brésilienne *** Chou frisé	Dos de cabillaud ⁴ Sauce vierge *** Boulgour ¹⁰¹ *** Courgettes poêlées	Cheeseburger ^{101 - 3 - 7} Ketchup - Mayonnaise ^{3 - 9 - 10} *** Pommes de terre wedges *** Crudités (tomate, cornichon, salade)	Sauté de soja au curry ^{101 - 6 - 9} Pommes de terre rissolées *** Carottes au cumin	Dahl de lentilles corail Riz Basmati ***
Alternative végétarienne				
Riz sauté aux légumes et pois chiche ^{6 - 9}	Steak de soja ^{101 - 3}	Cheeseburger végétarien (Pain, burger de pois, cheddar) ^{101 - 3 - 7}		
Dessert				
Fruits de saison	Yaourt à la cassonade ⁷	Compote de fruits	Smoothie	Crumble aux pommes et raisins sec ^{101 - 7}

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"



1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Semaine 38 - Menu de la maison relais de Schuttrange



Dussmann

Lundi 14/09

Mardi 15/09

Mercredi 16/09
Fête nationale du Mexique

Jeudi 17/09

Vendredi 18/09

Entrée

Salade de tomates
Vinaigrette balsamique ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Soupe de légumes ⁹

Dip's de légumes du jour

Salade mexicaine ¹²

Dip's de légumes du jour

Velouté de champignons ⁷

Dip's de légumes du jour

Salade de lentilles aux légumes et feta ^{7 - 12}
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Emincé de poulet

Sauce curry ^{101 - 9}

Boulgour ¹⁰¹

Courgettes sautées

Spaghetti ¹⁰¹

Sauce carbonara ^{1 - 101 - 6 - 7}

Emmental - parmesan ⁷

Salade coleslaw ^{3 - 7 - 10 - 12}

Chili con carne (viande hachée de boeuf,
haricots rouges, maïs, poivrons)

Riz Basmati

Gratin de pâtes au pesto et à la
mozzarella
^{101 - 7 - 8 - 804}

Salade verte

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dos de lieu noir ⁴

Sauce aux herbes ^{101 - 4}

Blé façon pilaf ¹⁰¹

Ratatouille

Alternative végétarienne

Emincé de tofu ⁶

Sauce curry ^{101 - 9}

Spaghetti ¹⁰¹

Sauce napolitaine

Chili sin carne (haché végétal, haricots
rouges, maïs, poivrons)
^{101 - 6}

Boulettes de légumes ³

Dessert

Fruits de saison

Yaourt à la vanille ⁷

Arroz con leche ⁷

Compote de fruits

Fromage blanc au coulis de fruits ⁷

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"



1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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



Semaine 39 - Menu de la maison relais de Schuttrange



Dussmann

Lundi 21/09

Mardi 22/09

Mercredi 23/09

Jeudi 24/09

Vendredi 25/09

Entrée

Carottes râpées, soja et lollo rouge ⁶
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Crème de courgette ⁷

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour
Sauce fromage blanc et ciboulette ⁷

Potage aux poireaux ⁹

Dip's de légumes du jour

Entrée anti-gaspi
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Bouchée végétarienne ^{101 - 6 - 7 - 11} 

Riz Basmati complet

Haricots verts

Tagliatelles ¹⁰¹
Sauce au saumon ^{101 - 4 - 7} 

Trio de légumes

Escalope de porc
Sauce charcutière ^{101 - 103 - 9}

Pommes de terre à l'anglaise

Carottes braisées

Emincé de boeuf
Sauce brune ^{101 - 103}

Gnocchis ¹⁰¹ 

Brocolis

Kebab de soja sauce blanche ^{3 - 6 - 7 - 10} 

Pain kebab ^{101 - 102 - 103 - 7}

Pommes de terre wedges

Garniture kebab (tomate, oignon, salade)

Alternative végétarienne

Tagliatelles ¹⁰¹
Sauce 3 Fromages ^{101 - 7}

Croquettes de légumes ^{101 - 3 - 9}

Gnocchis ¹⁰¹ 
Sauce pesto ⁷

Dessert

Yaourt à la myrtille ⁷

Cookies ^{101 - 3 - 6 - 7}

Fruits de saison

Fromage blanc au miel ⁷

Salade de fruits

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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



Semaine 40 - Menu de la maison relais de Schuttrange



Dussmann

Lundi 28/09

Mardi 29/09

Mercredi 30/09

Jeudi 01/10
Fête nationale de la Chine

Vendredi 02/10

Entrée

Bouillon de légumes et pâtes ABC ¹⁰¹

Dip's de légumes du jour

Chou rouge, maïs et betterave

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Velouté de courgette et kiri ⁷

Dip's de légumes du jour

Salade chinoise ^{101 - 6}

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Potage anti-gaspi

Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Filet de colin au four ⁴

Sauce curry ^{101 - 4}

Quinoa

Fondue de poireaux ⁷

Omelette au fromage ^{3 - 7}

Pommes de terre rôties

Chou romanesco

Lasagnes végétariennes ^{101 - 3 - 7}

Salade verte

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Emincé de porc

Sauce aigre douce ⁹

Riz Basmati

Wok de légumes ⁶

Chipolata (porc et boeuf)

Purée de pommes de terre ⁷

Courgettes sautées

Alternative végétarienne

Hachis végétarien aux lentilles ^{6 - 7 - 9}

Emincé de tofu ⁶

Sauce aigre douce ⁹

Saucisse de légumes ^{6 - 9}

Dessert

Fruits de saison

Panna cotta aux fruits rouges ⁷

Smoothie

Salade de fruits

Fromage blanc au coulis de mangue ⁷

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"



1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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



Semaine 41 - Menu de la maison relais de Schuttrange



Dussmann

Lundi 05/10

Mardi 06/10

Mercredi 07/10

Jeudi 08/10

Vendredi 09/10

Entrée

Oeufs Mimosa ^{3 - 10}

Soupe de potiron

Salade de pommes de terre ^{3 - 7 - 10}

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Crème de brocoli ⁷

Entrée anti-gaspi
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Falafels 

Sauce fromage blanc et ciboulette ⁷

Pommes de terre au four

Poêlée de légumes

Kniddellen sauce crème et lardons ^{101 - 3 - 7}



Compote de pommes

Salade verte

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Ragoût de jeune bovin

Spätzle ^{101 - 3}

Carottes braisées

Quiche au kiri ^{101 - 3 - 7} 

Salade verte

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Fish-stick et quart de citron ^{101 - 4} 

Sauce rémoulade ¹²

Riz Basmati

Haricots verts

Alternative végétarienne

Kniddellen végétarien ^{101 - 3 - 7 - 9}

Ragoût de tofu aux champignons ^{101 - 6}

Riz cantonais végétarien ^{3 - 6 - 9}

Dessert

Fruits de saison

Yaourt à la fraise ⁷

Pudding à la vanille ^{3 - 7}

Compote de fruits

Fromage blanc Stracciatella ^{6 - 7}

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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



Semaine 42 - Menu de la maison relais de Schuttrange



Dussmann

Lundi 12/10 Fête nationale de l'Espagne	Mardi 13/10	Mercredi 14/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
--	-------------	----------------	-------------	----------------

Entrée

Pipirrana ^{3 - 4 - 12} Dip's de légumes du jour	Salade d'endives à l'orange et pomme Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Dip's de légumes du jour	Soupe de carottes Dip's de légumes du jour	Salade de maïs et haricot rouge Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Dip's de légumes du jour	Potage anti-gaspi Dip's de légumes du jour
---	---	---	--	---

Menu du jour

Paëlla au poulet (Riz, poulet, petits pois, poivrons)	Filet de cabillaud ⁴ Sauce aurore ^{101 - 6 - 7 - 9} *** Semoule ¹⁰¹ *** Potiron braisé	Rôti de boeuf Gratin dauphinois ⁷ *** Chou-fleur	Grillwurst Ketchup ⁹ *** Duo de quinoa et boulgour ¹⁰¹ *** Petits pois à la Française	Pennes ¹⁰¹ Sauce 3 Fromages ^{101 - 7} *** Emmental - parmesan ⁷ *** Salade verte Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}
---	--	--	--	--

Alternative végétarienne

Riz sauté aux légumes et pois chiche ^{6 - 9}		Halloumi grillé ⁷	Saucisse de légumes ^{6 - 9}	
---	--	------------------------------	--------------------------------------	--

Dessert

Crème catalane ^{3 - 7}	Compote pomme-banane	Quatre-quart ^{101 - 3 - 7}	Yaourt à boire vanille maison ⁷	Salade de fruits
---------------------------------	----------------------	-------------------------------------	--	------------------

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"



1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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



Semaine 43 - Menu de la maison relais de Schuttrange



Dussmann

Lundi 19/10

Mardi 20/10

Mercredi 21/10

Jeudi 22/10

Vendredi 23/10

Entrée

Soupe de potiron

Potage de chou-fleur

Salade grecque (tomate, concombre, feta, olive)
7

Courgette et céleri rapés 9

Potage anti-gaspi

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Dip's de légumes du jour

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Gratin de pâtes au pesto et à la mozzarella

101 - 7 - 8 - 804



Sauté de jeune bovin

Omelette au fromage 3 - 7



Cordon bleu de dinde pané 101 - 3 - 7

Pavé de saumon 4



Sauce oseille 101 - 6 - 7 - 9

Riz Basmati

Brocolis

Salade verte

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Purée de patates douces 7

Ratatouille

Pommes de terre sautées

Trio de légumes

Tagliatelles 101

Poêlée de champignons

Alternative végétarienne

Sauté de soja à la zurichoise 101 - 103 - 6 - 7 - 9

Tagliatelles 101

Sauce napolitaine

Escalope de céleri 6 - 9

Dessert

Fromage blanc à la cassonade 7

Salade de fruits frais exotiques

Banana bread 101 - 3 - 7



Fruits de saison

Yaourt au coulis de fruits rouges 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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



Semaine 44 - Menu de la maison relais de Schuttrange



Dussmann

Lundi 26/10

Mardi 27/10

Mercredi 28/10

Jeudi 29/10

Vendredi 30/10
Menu d'Halloween

Entrée

Crème de panais ⁷

Dip's de légumes du jour

Salade de lentilles aux légumes et feta

^{7 - 12}

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Soupe de potiron

Dip's de légumes du jour

Salade de concombre ^{7 - 10}

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Entrée anti-gaspi

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Bouchée aux champignons ^{101 - 6 - 7 - 9}



Riz Basmati

Salade mixte

Mijoté de poisson sauce safran ^{101 - 2 - 4}



Macaroni ¹⁰¹

Jardinière de légumes (Haricots verts, carotte, navets, pois)

Poulet Basquaise ¹⁰¹

Semoule ¹⁰¹

Carottes

Oeufs durs sauce béchamel ^{101 - 3 - 7}



Purée de pommes de terre ⁷



Epinards

Duo de spaghetti noir et blanc ¹⁰¹

Sauce Bolognaise (Pur boeuf)



Fromage râpé ⁷

Salade verte

Alternative végétarienne

Ragoût de soja ^{101 - 6 - 9}

Mijoté de haricots rouges

Duo de spaghetti noir et blanc ¹⁰¹

Sauce tomate

Dessert

Yaourt poire-banane ⁷

Pudding au chocolat ⁷

Compote de fruits

Salade de fruits

Muffins au potiron ^{101 - 3 - 7}

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"



1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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



Semaine 45 - Menu de la maison relais de Schuttrange



Dussmann

Lundi 02/11

Mardi 03/11

Mercredi 04/11

Jeudi 05/11

Vendredi 06/11

Entrée

Salade Caesar ^{101 - 3 - 7}
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Céleri rémoulade ^{3 - 9 - 10}

Dip's de légumes du jour

Potage aux poireaux ⁹

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour
Sauce cocktail ^{3 - 10}

Entrée anti-gaspi
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Dos de cabillaud ⁴
Sauce provençale

Riz Basmati

Navets braisés ⁹

Emincé de poulet
Sauce champignons ^{101 - 7}

Frites

Brocolis

Pizza margherita ^{101 - 7}

Salade verte
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Roulade de boeuf
Gnocchis ¹⁰¹

Choux de bruxelles

Pennes ¹⁰¹
Sauce carbonara ^{1 - 101 - 6 - 7}

Emmental - parmesan ⁷

Salade verte
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Alternative végétarienne

Riz cantonais végétarien ^{3 - 6 - 9}

Emincé de tofu ⁶
Sauce champignons ^{101 - 7}

Boulettes de légumes ³

Pennes ¹⁰¹
Sauce 3 Fromages ^{101 - 7}

Dessert

Fruits de saison

Brownies au chocolat ^{101 - 3 - 7}

Fromage blanc Stracciatella ^{6 - 7}

Salade de fruits

Yaourt à boire à la banane ⁷

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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