



# Menu de la semaine 11

Menu réalisé par la classe de 3.1

LUNDI 15 mars 2021	MARDI 16 mars 2021	MERCREDI 17 mars 2021	JEUDI 18 mars 2021	VENDREDI 19 mars 2021
<b>Potage de cerfeuil</b> 1(blé)-7 ***	<b>Potage de légumes verts</b> 9-12 ***	<b>Minestrone et pesto au basilic</b> 3-7-9 ***	<b>Soupe de cresson</b> 7-12 ***	<b>Potage Florentin</b> 1(blé)-7-12 ***
<b>Salade de maïs et poivrons</b> 10-12 ***	<b>Haricots rouges, maïs et vinaigrette</b> 10-12 ***	<b>Tomate mozzarella</b> 7 ***	<b>Céleri rémoulade</b> 3-7-9-10 ***	<b>Salade de lentilles</b> 10-12 ***
<b>Râgout de porc</b> 1(blé,orge) ***	<b>Filet de cabillaud sauce bisque</b> 1(blé)-2-4-7-9 ***	<b>Lasagne à la bolognaise</b>	<b>Omelette aux fines herbes</b> 3-7 ***	<b>Emincé de veau sauce crème champignon</b> 1(blé,orge)-7 ***
<b>Pommes de terre roties</b> 7-12 ***	<b>Riz complet</b> ***	<b>Salade verte et vinaigrette</b> 1(blé)-3-7-9 ***	<b>Purée de pommes de terre</b> 7 ***	<b>Tagliatelles</b> 1(blé)-3 ***
<b>Courgettes grillées</b> / ***	<b>Petits pois</b> 7 ***	<b>Salade verte et vinaigrette</b> 10-12 ***	<b>Haricots verts</b> 7 ***	<b>Chou-fleur</b> ***
Alternative végétarienne				
<b>Saucisse végétarienne</b> 6-9	<b>Curry de légumineuses</b> 7	<b>Lasagne à la carotte</b>		<b>Filet de quorn pané sauce crème champignon</b> 1(blé)-3-7
<b>Pommes de terre roties</b> 7-12	<b>Riz complet</b>	<b>Salade verte et vinaigrette</b> 1(blé)-3-7-9 10-12		<b>Tagliatelles</b> 1(blé)-3
<b>Courgettes grillées</b> /	<b>Petits pois</b> 7			<b>Chou-fleur</b>
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>
<b>Yaourt nature</b> 7	<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Eclair au chocolat</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Salade de fruits</b>	<b>Panna cotta au coulis de fruits</b> 7
<b>Fromage</b> 7	<b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Laitages naturels</b> 7	<b>Compotes de fruits</b>	

## 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 recueillies 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 12

LUNDI 22 mars 2021		MARDI 23 mars 2021		Menu réalisé par la classe de CM1 C MERCREDI 24 mars 2021		Menu Asiatique JEUDI 25 mars 2021		VENDREDI 26 mars 2021	
Potage aux carottes 7-12		Potage de topinambour 7-12		Potage Saint Germain aux petits pois 7-12		Soupe asiatique (coriandre, gingembre, choux, soja, bouillon de légumes) 6-7		Velouté de légumes 1(blé)-7-9	
Betteraves rouges cuites 10-12 ***		Concombre et vinaigrette 10-12 ***		Salade grecque 7 ***		Salade de soja 6-10-12 ***		Taboulé aux légumes 1(blé)-12 ***	
Ragôut d'agneau 1(blé-orge)		Pilons de poulet rôtis		Cordon bleu de porc (non pané) 7		Emincé de bœuf à la thaïlandaise (concombre, soja, bambou, carotte, poivron, brocoli, haricot mungo)		Tortellini ricotta épinards sauce napolitaine 	
Semoule de blé 1(blé)		Pâtes 1(blé)		Frites		Riz 1(blé)-6-14		Haricots verts à l'échalote 1(blé)-3-7	
Courgettes		Chou romanesco		Epinards légèrement crévés 7		Riz		7	
Alternative végétarienne									
Boulettes de légumes sauce tomate		Nuggets végétarien 1(blé)-3		Mijoté de lentilles 1(blé)-7		Emincé de tofu à la thaïlandaise			
Semoule de blé 1(blé)		Pâtes 1(blé)		Frites 12		Riz 1(blé)-6-14			
Courgettes		Chou romanesco		Epinards légèrement crévés 7		Riz			
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)									
*** Corbeille de fruits Yaourt nature 7		*** Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7		*** Corbeille de fruits Tarte citron meringué 1(blé)-3-7		*** Corbeille de fruits Salade de fruits		*** Corbeille de fruits Crème mousseline vanille 3-7	
Fromage 7		Fromage blanc aux fruits 7		Laitage nature 7		Compote de fruits			

## 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 recueillies pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »





# Menu de la semaine 13

LUNDI 29 mars 2021		MARDI 30 mars 2021		Menu réalisé par a classe de CE2 A MERCREDI 31 mars 2021		JEUDI 1 avril 2021		Menu Luxembourgeois VENDREDI 2 avril 2021	
Soupe de légumes 9-12		Soupe de potiron 7-12		Gaspacho de tomate 12		Soupe de lentilles 7-12		Bouneschlupp végétarienne 1(blé)-7-9-12	
Chicons aux pommes 10-12 *** 		Céleri rémoulade 3-7-9-10 ***		Salade verte et vinaigrette 10-12 ***		Salade de concombre 10-12 ***		Chou rouge aux pommes 12 ***	
Lasagne à la carotte 1(blé)-3-7-9		Paleron braisé (bœuf) 1(blé)-7		Pizza jambon et champignon 1(blé)-7		Mijoté de poisson aux crevettes 1(blé)-2-4-7-9-12		Bouchée à la reine 1(blé)-7-12	
Chou fleur		Riz		Brocolis		Boulgour 1(blé)		Frites	
		Flan de courgettes 3-7				Poêlée de légumes 9		Petits pois 7	
Alternative végétarienne									
		Falafel sauce tomate /		Pizza champignon et fromage 1(blé)-7		Chili, lait de coco, haricot rouge, épinards, épices mex 7		Bouchée de quorn 1(blé)-3-7-12	
		Riz		Brocolis		Boulgour 1(blé)		Frites	
		flan de courgettes 3-7						Petits pois 7	
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)									
***		***		***		***		***	
Corbeille de fruits Yaourt nature 7		Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7		Corbeille de fruits Gaufre au sucre 1(blé)-3-6-7		Corbeille de fruits Salade de fruits /		Corbeille de fruits Iles flottantes 3-7	
Fromage 7		Fromage blanc aux fruits 7		Laitage nature 7		Compote de fruits			

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Ceufs	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 14

## Vacances de Pâques

LUNDI 5 avril 2021	MARDI 6 avril 2021	MERCREDI 7 avril 2021	JEUDI 8 avril 2021	VENDREDI 9 avril 2021	
<b>Lundi de Pâques</b>	<b>Concombre à la vinaigrette</b>  10-12  	<b>Salade de maïs et poivrons</b>  10-12  	<b>Wrap au fromage frais et crudités</b> (iceberg, concombre, carottes râpées)  1(blé)-7  <b>Escalope de veau sauce aux champignons</b>  1(blé,orge)-7 ***  <b>Pâtes</b>  1(blé)  <b>Flan de carottes</b>  3-7	<b>Salade de pommes de terre</b>  3-7-10-12  <b>Saumon sauce citron</b>  4-7  <b>Riz sauvage</b>  <b>Epinards</b>  7	
	Alternative végétarienne				
		<b>Feuilleté au fromage</b>  1(blé)-7  <b>Haricots verts</b>  7	<b>Cannelloni à la viande (pur bœuf) sauce tomate gratinée</b>  1(blé)-3-7  <b>Courgettes</b>	<b>Dés de quorn aux champignons</b>  3-7  <b>Pâtes</b>  1(blé)  <b>Flan de carottes</b>  3-7	<b>Falafel</b>  <b>Riz sauvage</b>  <b>Epinards</b>  7
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)					
	*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Salade de fruits</b>	*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Crumble aux poires et aux spéculoos</b>  1(blé)-7	*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Cheesecake</b>  1(blé)-3-7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Compote de fruits</b>	

### 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 recueillies pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »



# Menu de la semaine 15

## Vacances de Pâques

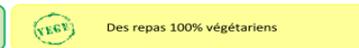
LUNDI 12 avril 2021	MARDI 13 avril 2021	MERCREDI 14 avril 2021	JEUDI 15 avril 2021	VENDREDI 16 avril 2021
<p><b>Salade grecque</b></p> <p>7</p> <p><b>Emincé de bœuf à la moutarde légère</b></p> <p>3-7-10-12</p> <p><b>Pommes de terre rosti</b></p> <p>3</p> <p><b>Poivrons grillés</b></p>	<p><b>Soupe de petits pois</b></p> <p>7-9-12 ***</p> <p><b>Pizza tomate, jambon, champignons et fromage</b></p> <p>1(blé)-7 ***</p> <p><b>Salade verte</b></p> <p>10-12 ***</p>	<p><b>Chips tortillas</b> (cheese, naturel, chili) <b>sauce salsa et guacamole</b></p> <p>Chips Cheese 7 Sauce salsa 1(blé)-14 ***</p> <p><b>Fajitas de dinde</b> </p> <p>1(blé) ***</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>/ ***</p> <p><b>Poivrons, tomates, maïs, haricots rouges, carottes et mozzarella râpée</b></p> <p>7 ***</p>	<p><b>Salade de carottes marocaine</b></p> <p>***</p> <p><b>Tajine aux fruits secs</b> </p> <p>9-12 ***</p> <p><b>Semoule de blé</b></p> <p>1(blé) ***</p> <p><b>Légumes couscous</b></p> <p>7-9 ***</p>	<p><b>Flammekueche</b> (avec lardons)</p> <p>1(blé)-3-7 ***</p> <p><b>Escalope de poulet sauce curry</b></p> <p>1(blé)-7 ***</p> <p><b>Quinoa poêlé</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Petits pois et carottes</b></p> <p>7 ***</p>
<b>Alternative végétarienne</b>				
<p><b>Emincé de quorn à la moutarde légère</b></p> <p>3-7-10-12</p> <p><b>Pommes de terre rostis</b></p> <p>3</p> <p><b>Poivrons grillés</b></p>	<p><b>Pizza tomate-champignons et fromage</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Salade verte</b></p> <p>10-12</p>	<p><b>Fajitas végétarienne aux haricots rouges</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Poivrons, tomates, maïs, haricots rouges, carottes et mozzarella râpée</b></p> <p>7</p>		<p><b>Gratin de quinoa, champignon et brocolis</b></p> <p>7</p>
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
<p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Crème vanille</b></p> <p>3-7</p>	<p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Salade de fruits</b></p> <p>/</p>	<p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Ananas</b></p> <p>/</p>	<p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Salade d'oranges à la cannelle</b></p> <p>/</p>	<p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Tarte au chocolat</b></p> <p>1(blé)-3-6-7</p>

### 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 16

Menu réalisé par  
la classe de CE2 B

LUNDI 19 avril 2021	MARDI 20 avril 2021	MERCREDI 21 avril 2021	JEUDI 22 avril 2021	VENDREDI 23 avril 2021
<b>Potage Dubarry (chou-fleur)</b> 1(blé)-7  <b>Macédoine de légumes</b> 3-10 ***  <b>Emincé de volaille sauce basquaise</b>  <b>Pommes de terre</b> 12  <b>Tomate au four</b>	<b>Soupe à l'oignon</b> 1(blé)-7  <b>Endives aux pommes et vinaigrette</b> 10-12 ***  <b>Knidellen sauce parmesan</b> 1(blé)-3-7  <b>Haricots verts</b>	<b>Potage de petit pois</b> 7-9-12  <b>Carottes râpées</b> 10-12 ***  <b>Steak haché (pur bœuf) et son jus à l'échalote</b> 1(blé,orge)-7  <b>Gnocchis</b> 1(blé)  <b>Ratatouille</b>	<b>Potage aux épinards</b> 1(blé)-7-12  <b>Salade verte et haricots rouges</b> 10-12 ***  <b>Veau marengo</b> 9-12  <b>Riz</b>  <b>Poivrons</b>	<b>Potage Crécy</b> 7-12  <b>Chou blanc et vinaigrette</b> 10-12 ***  <b>Emincé de porc aux herbes</b>  <b>Blé</b> 1(blé)  <b>Poêlée de légumes mixtes</b> 9
Alternative végétarienne				
<b>Steak de lentilles</b>  <b>Pommes de terre</b> 12  <b>Tomate au four</b>		<b>Steak de soja</b> 6  <b>Gnocchis</b> 1(blé)  <b>Ratatouille</b>	<b>Curry de pois chiches</b> 7  <b>Riz</b>  <b>Poivrons</b>	<b>Œufs durs gratinés</b> 1(blé)-3-7  <b>Blé</b> 1(blé)  <b>Poêlée de légumes mixtes</b> 9
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
<b>Corbeille de fruits</b> ***  <b>Yaourt nature</b> 7  <b>Fromage</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> ***  <b>Yaourt aux fruits</b> 7  <b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> ***  <b>Crêpes au chocolat</b> 1(blé)-3-6-7  <b>Laitage nature</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> ***  <b>Salade de fruits</b>  <b>Compote de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits Bavaois aux fruits de la passion</b> 1(blé)-3-7 ***

## 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 recueillies 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 17

Menu réalisé par la classe de CE2 C

LUNDI 26 avril 2021	MARDI 27 avril 2021	MERCREDI 28 avril 2021	JEUDI 29 avril 2021	VENDREDI 30 avril 2021
<b>Potage parmentier (pommes de terre)</b> 7-12  <b>Salade de lentilles</b> 10-12 ***  <b>Filet de colin sauce ciboulette</b> 3-4-7-10  <b>Riz</b>  <b>Haricots verts</b>	<b>Soupe de cerfeuil</b> 1(blé)-7  <b>Betteraves rouges cuites</b> 10-12 ***  <b>Emincé de veau sauce brune</b> 1(blé,orge)-7  <b>Spätzle</b> 1(blé)-3-7  <b>Purée de brocolis</b> 7	<b>Potage alphabet avec carottes</b> 1(blé)-9  <b>Concombre au yaourt</b> 7 ***  <b>Pizza jambon et fromage</b> 1(blé)-7  <b>Salade verte et vinaigrette</b> 10-12	<b>Potage de poireaux</b> 7-9-12  <b>Coleslaw</b> 3-7-10-12 ***  <b>Pâtes sauce napolitaine</b> 1(blé)  <b>Fromage râpé</b> 7  <b>Petits pois</b> 7	<b>Soupe de courges</b> 7-12  <b>Salade grecque</b> 7 ***  <b>Pilons de poulet</b>  <b>Blé</b> 1(blé)  <b>Purée de carottes</b> 7-12
<b>Alternative végétarienne</b>				
<b>Nuggets végétarien sauce ciboulette</b> 1(blé)-3-7  <b>Riz</b>  <b>Haricots verts</b>	<b>Steak de légumes gratinés au fromage</b> 1(blé)-7  <b>Spätzle</b> 1(blé)-3-7  <b>Purée de brocolis</b> 7	<b>Pizza végétarienne (avec émincé de soja)</b> 1(blé)-6-7		<b>Couscous de quinoa aux pois chiches</b> 7-9
<b>Pain</b> 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
<b>Corbeille de fruits Yaourt nature</b> 7  <b>Fromage</b> 7	<b>Corbeille de fruits Yaourt aux fruits</b> 7  <b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Corbeille de fruits Cup cake sucre glace</b> 1(blé)-3-7  <b>Laitage nature</b> 7	<b>Corbeille de fruits Salade de fruits</b>  <b>Compote de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits Mousse au chocolat</b> 3-6-7

## 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 allergies tient compte des données recueillies 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 18

LUNDI 3 mai 2021	MARDI 4 mai 2021	MERCREDI 5 mai 2021	JEUDI 6 mai 2021	VENDREDI 7 mai 2021
<b>Minestrone</b> 1(blé)-7-9 ***	<b>Soupe de maïs</b> 7 ***	<b>Soupe de cresson</b> 7-9-12 ***	<b>Velouté de navets</b> 1(blé)-7-9-12 ***	<b>Velouté de champignons</b> 1(blé)-7-12 ***
<b>Salade de chou blanc et croûtons</b> 1(blé)-10-12 ***	<b>Betteraves rouges cuites</b> 10-12 ***	<b>Tomates au basilic</b> ***	<b>Carottes râpées</b> 10-12 ***	<b>Céleri rémoulade</b> 3-7-9-10 ***
<b>Blanquette de veau</b> 1(blé)-7	<b>Escalope de poulet sauce curry</b> 1(blé)-7	<b>Couscous de légumes</b> (carottes, navets, courgettes, céleri, poivrons, pois chiches) 7-9	<b>Steak haché de bœuf</b> ***	<b>Lapin sauce moutarde</b> 1(blé, orge)-10-12
<b>Riz</b> ***	<b>Gratin de pommes de terre</b> 7-12 ***	<b>Semoule</b> 1(blé) ***	<b>Pommes de terre au four</b> 12 ***	<b>Coquillettes</b> 1(blé) ***
<b>Carottes braisées</b> ***	<b>Brocoli vapeur</b> ***	<b>Alternative végétarienne</b> ***	<b>Haricots verts</b> 7 ***	<b>Courgettes sautées</b> ***
<b>Risotto aux champignons et fromage</b> 3-7-9	<b>Parmigiana</b> 7		<b>Saucisse végétarienne</b> 6-9	<b>Falafels sauce yaourt</b> 7
<b>Carottes braisées</b>	<b>Brocoli vapeur</b>		<b>Pommes de terre au four</b> 12	<b>Coquillettes</b> 1(blé)
			<b>Haricots verts</b> 7	<b>Courgettes sautées</b>
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>
<b>Yaourt nature</b> 7	<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Pasteis de nata</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Salade de fruits</b>	<b>Tiramisu</b> 1(blé)-3-6-7
<b>Fromage</b> 7	<b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Laitages naturels</b> 7	<b>Compotes de fruits</b>	

## 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 recueillies 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