



# Menu de la semaine 45

## Menu Anglais

LUNDI 8 novembre 2021	MARDI 9 novembre 2021	MERCREDI 10 novembre 2021	JEUDI 11 novembre 2021	VENDREDI 12 novembre 2021
<b>Soupe de brocoli</b> 9-12 ***	<b>Potage de pois cassés</b> 9-12 ***	<b>Soupe de légumes</b> 9-12 ***	<b>Soupe de potiron</b> 9-12 ***	<b>Soupe de courgettes</b> 9-12 ***
<b>Salade de chou-fleur</b> 10-12 ***	<b>Salade anglaise (mesclun, poire, endives, fromage)</b> 7-12 ***	<b>Œuf mimosa</b> 3-10 ***	<b>Salade de concombre</b> 10-12 ***	<b>Salade de lentilles</b> ***
<b>Emincé de dinde</b> ***	<b>Fish and chips</b>  1(blé)-3-4-7-12 ***	<b>Escalope de veau et son jus</b> 1(blé)-12 ***	<b>Pâtes avec sauce tomate aux légumes( carotte, courgette, poivrons)</b>  1(blé)-3-7 ***	<b>Saucisse de morteau moutarde</b> 7-10 ***
<b>Pâtes</b> 1(blé) ***	<b>Petits pois</b> ***	<b>Gratin dauphinois</b> 7-12 ***	<b>Fromage râpée</b> 3-7 ***	<b>Purée de pommes de terres</b> 7 ***
<b>Carotte vichy</b> 7 ***		<b>Julienne de légumes aux poireaux</b> 9 ***	<b>Salade verte et vinaigrette</b> 10-12 ***	<b>Haricots verts à l'échalote</b> 7 ***
<b>Alternative végétarienne</b>				
<b>Emincé de champignons</b> <b>Pâtes 1(blé)</b> <b>Carottes vichy 7</b>	<b>Quiche aux légumes blancs et fromage 1(blé)-3-7-9</b> <b>Salade verte et vinaigrette 10-12</b>	<b>Sauté de tofu mariné aux légumes 1(blé)-6-7</b> <b>Gratin dauphinois 7-12</b>		<b>Falafel 1(blé)</b> <b>Purée de pommes de terres 7</b> <b>Haricots verts à l'echalote 7</b>
<b>Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)</b>				
<b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt nature</b> 7 <b>Fromage</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Flapjacks (barre de céréales de flocons d'avoine au golden syrup) 1(avoine)-7</b> <b>Yaourt nature au coulis de fruits</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Fromage blanc aux fruits</b> 7 <b>Laitages naturels</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Salade de fruits</b>  <b>Salade de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b> <b>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 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 46

Menu Gréco

LUNDI 15 novembre 2021	MARDI 16 novembre 2021	MERCREDI 17 novembre 2021	JEUDI 18 novembre 2021	VENDREDI 19 novembre 2021
<b>Potage paysan (sans lardon)</b> 9-12 ***	<b>Soupe chinoise</b> 1(blé)-3-6 ***	<b>Potage de citron</b> 7 ***	<b>Soupe de brocoli</b> 12 ***	<b>Soupe de carotte</b> 12 ***
<b>Salade de tomate et huile de basilic</b> ***	<b>Salade coleslaw</b> 3-7-10-12 ***	<b>Salade grecque</b> 7 ***	<b>Salade de concombre</b> 10-12 ***	<b>Salade de betterave aux pommes</b> 10-12 ***
<b>Curry d'agneau</b> 7-9 ***	<b>Emincé de poulet</b> 6 ***	<b>Moussaka pur bœuf</b> 1(blé) -7-9 ***	<b>Porc à la moutarde</b> 7-10-12 ***	<b>Gnocchi sauce tomate</b> 1(blé)-9 ***
<b>Boullgour</b> 1(blé) ***	<b>Nouilles asiatiques</b> 1 (blé)-3 ***	***	<b>Riz nature et sauvage</b> ***	<b>Fromage râpé</b> 3-7 ***
<b>Poêlée de courgettes</b> ***	<b>Champignons, mange-tout, poireaux, germes de haricots</b> ***	<b>Salade verte</b> 10-12 ***	<b>Haricots verts au beurre</b> 7 ***	<b>Duo de poivrons verts et rouges</b> ***
<b>Alternative végétarienne</b>				
<b>Curry de lentilles béluga au lait de coco</b>  <b>Boullgour 1(blé)</b> <b>Poêlée de courgette</b>	<b>Tofu 6</b> <b>Nouilles asiatiques 1(blé)-3</b> <b>Champignons, mange-tout, poireaux, germes de haricots</b>	<b>Moussaka de légumes 1(blé)-7-9</b>  <b>Salade verte 10-12</b>	<b>Omelette aux petits légumes et herbes fraîches 3-7</b>  <b>Riz nature et sauvage</b>  <b>Haricots verts au beurre 7</b>	
<b>Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>  <b>Yaourt nature</b> 7  <b>Fromage</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b>  <b>Yaourt nature</b> 7  <b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b>  <b>Gâteau à l'orange</b> 1 (blé) - 3 - 7  <b>Laitages naturels</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b>  <b>Salade de fruits</b>  <b>Compote de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>  <b>Crème caramel</b> 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 récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »





# Menu de la semaine 47

LUNDI 22 novembre 2021	MARDI 23 novembre 2021	MERCREDI 24 novembre 2021	JEUDI 25 novembre 2021	VENDREDI 26 novembre 2021
<b>Velouté aux champignons</b> 1 (blé)-7-9-12 ***	<b>Soupe de courge au romarin</b> 9-12 ***	<b>Bouneschlupp (sans viande)</b> 1 (blé)-7-9-12 ***	<b>Soupe de brocoli</b> 9-12 ***	<b>Soupe de légumes</b> 9-12 ***
<b>Salade de carottes</b> 10-12 ***	<b>Céleri remoulade</b> 3-7-9-10 ***	<b>Oeuf mimosa</b> 3-10 ***	<b>Salade de lentilles</b> 10-12 ***	<b>Chou et croûtons</b> 1(blé)-10-12 ***
<b>Raviolis ricotta épinard Sauce tomate</b> 1(blé)-3-7-9 ***	<b>Porc jus au thym</b> 1(blé)-orge)-12 ***	<b>Emincé de veau mexicain</b> 1(blé)-orge)-7 ***	<b>Escalope de dinde jurassienne</b> 1(blé)-3-7 ***	<b>Saumon sauce citron</b> 4-7 ***
<b>Courgettes grillées</b> ***	<b>Blé</b> 1 (blé) ***	<b>Tacos</b> 1(blé) ***	<b>Purée de pommes de terre</b> 7 ***	<b>Pommes de terre sautées</b> 7-12 ***
	<b>Tomates au four</b> ***	<b>Haricots rouges, salade, tomates, citron vert, coriandre, guacamole</b> ***	<b>Fan de poireaux</b> 3-7 ***	<b>Epinards</b> 7 ***
<b>Alternative végétarienne</b>				
	<b>Blésotto aux brocolis et fromage</b> 1(blé)-7 ***	<b>Tacos avec tofu fumé</b> 1(blé)-6 <b>Haricots rouges, salade, tomates, citron vert, coriandre, guacamole</b> ***	<b>Poêlée de champignons aux pois chiches</b> <b>Fan de poireaux</b> 3-7 ***	<b>Haloumi aux petits légumes</b> 7-9 <b>Pommes sautées</b> 7-12 <b>Epinards</b> 7 ***
<b>Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)</b>				
<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 fruits</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Brownie (sans fruits à coque)</b> 1 (blé) - 3 - 6 - 7 <b>Laitages naturels</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Salade de fruits</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Pudding vanille</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 »





# Menu de la semaine 48

Menu Turc

LUNDI 29 novembre 2021	MARDI 30 novembre 2021	MERCREDI 1 décembre 2021	JEUDI 2 décembre 2021	VENDREDI 3 décembre 2021
<b>Potage Crécy (carottes)</b> 7-12  <b>Concombre vinaigrette</b> 10-12 ***  <b>Porc à la moutarde</b> 10  <b>Quinoa</b>  <b>Chicons à la béchamel</b> 1(blé)-7	<b>Crème de cerfeuil</b> 7-9-12  <b>Salade de carottes à l'orange</b> 10-12 ***   <b>Quiche aux légumes verts</b>  1(blé)-3-7  <b>Haricots beurre</b> 7	<b>Soupe de lentille corail et tomate</b> 9-12  <b>Salade de boulgour Turque</b> 7 ***  <b>Emincé de bœuf façon kebab</b>  <b>Pain pita</b> 1(blé)  <b>Garniture avec sauce blanche</b> 7-10	<b>Crème de céleri</b> 1(blé)-7-9  <b>Salade verte</b> 10-12 ***  <b>Blanquette de veau</b> 1(blé)-7  <b>Riz</b>  <b>Carotte</b>	<b>Bouillon type Ramen</b> 1(blé,orge)-6-9  <b>Salade de tomate et basilic</b> / ***  <b>Sûpreme de volaille aux champignons</b> 1(blé)-7  <b>Pommes de terre wedges</b> 1(blé)  <b>Brocoli</b>
Alternative végétarienne				
<b>Empanadas aux lentilles</b> 1(blé)-3-7  <b>Quinoa</b>  <b>Chicon à la béchamel</b> 1(blé)-7		<b>Emincé de champignons façon kebab</b>  <b>Pain pita</b> 1(blé)  <b>Garniture avec sauce blanche</b> 7-10	<b>Curry de légumineuses au lait de coco</b> 9  <b>Carotte</b>	<b>Falafel sauce fromage blanc aux herbes</b> 1(blé)-7  <b>Pommes de terre wedges</b> 1(blé)  <b>Brocoli</b>
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>Tulumba (churros turc)</b> 1(blé)  <b>Laitage nature</b> 7	*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Fruits au sirop</b>  <b>Compote de fruits</b>	*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>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 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 49

## Menu Brésilien

LUNDI 6 décembre 2021	MARDI 7 décembre 2021	MERCREDI 8 décembre 2021	JEUDI 9 décembre 2021	VENDREDI 10 décembre 2021
<b>Soupe de brocoli</b> 7-12  <b>Salade verte</b> 10-12 ***  <b>Émincé de bœuf sauce moutarde (légère)</b> 1(blé)-7-10  <b>Boulgour aux herbes</b> 1(blé)  <b>Purée de potiron</b> 7	<b>Soupe citrouille</b> 7-12  <b>Salade mexicaine</b> 10-12 ***  <b>Fajitas à la volaille sauce guacamole</b> 1(blé)-7  <b>Quinoa</b>  <b>Poivrons</b>	<b>Crème de cerfeuil</b> 1(blé)-7-12  <b>Salade de pâtes (feta, olive, chicons)</b> 1(blé)-7-10-12 ***  <b>Chili sin carne au soja</b> 1(blé)-6-7  <b>Riz complet</b>  <b>Haricots rouges</b>	<b>Soupe Canja de galinha</b> 9-12  <b>Salade de laitue, tomate, oignon</b> 10-12 ***  <b>Grillwurst sauce curry</b> 7  <b>Pâtes</b> 1(blé)  <b>Carottes</b>	<b>Potage à la banane</b> 1(blé)-7-9  <b>Salade Brésilienne (tomate, cœur de palmier, radis)</b> 10-12 ***  <b>Moukeka brésilienne (Cabillaud, poivron, tomate, lait de coco)</b> 4  <b>Pommes de terre vapeur</b>
<b>Alternative végétarienne</b>				
<b>Poêlée de boulgour aux pois chiches et légumes</b> 1(blé)-9	<b>Fajitas aux légumes sauce guacamole</b> 1(blé)-7  <b>Quinoa</b>  <b>Poivrons</b>		<b>Omelette aux légumes</b> 3-7-9  <b>Pâtes</b> 1(blé)  <b>Carottes</b>	<b>Samoussa aux légumes et feta</b> 1(blé)-3-7  <b>Pommes de terre vapeur</b>
<b>Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)</b>				
<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>Apfelstrudel</b> 1(blé)-3  <b>Laitage nature</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b>  <b>Salade de fruits frais</b>  <b>Compote de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>  <b>Quindim (flan coco)</b> 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 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 50

Menu Noël



LUNDI 13 décembre 2021	MARDI 14 décembre 2021	MERCREDI 15 décembre 2021	JEUDI 16 décembre 2021	VENDREDI 17 décembre 2021
<b>Potage carotte</b> 9	<b>Bouillon de légumes</b> 9	<b>Soupe de courgettes</b> 7-12	<b>Soupe de tomate</b> 9-12	<b>Potage de légumes</b> 9-12
<b>Salade tomate mozzarella</b> 7-10-12 ***	<b>Salade grecque</b> 7-10-12	<b>Salade de concombre</b> 10-12 ***	<b>Salade de carottes</b> 10-12 ***	<b>Chicons aux pommes</b> 10-12
<b>Cheeseburger</b> 1(blé)-7-11	<b>Bifana de porc</b> 9-10	<b>Emincé de poulet façon kebab</b>	 <b>Quiche aux légumes blancs et fromage</b>	<b>Bouchée à la reine</b> 1(blé)-7
<b>Frites</b>	<b>Purée de pommes de terre</b> 7	<b>Riz</b>	<b>Courgettes</b> 1(blé)-3-7-9	<b>Blé</b> 1(blé)
<b>Salade verte vinaigrette</b> 10-12	<b>Aubergines grillées</b>	<b>Chou vert frisé</b> 7 Alternative végétarienne		<b>Petits pois</b>
<b>Cheeseburger végétarien soja</b> 1(blé)-6-7-11 <b>Frites</b> <b>Aubergines grillées</b>	<b>Hachis parmentier de légumes</b> 7-12 <b>Aubergines grillées</b>	<b>Galette de légumes gratinées au fromage</b> 1(blé)-7 <b>Riz</b> <b>Chou verte</b> 10-12		<b>Bouchée aux champignons</b> 1(blé)-7 <b>Blé</b> 1(blé) <b>Petits pois</b>
<b>Pain</b> 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>Buche vanille</b> 1(blé)-3-7-8	<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Crème mascarpone et coulis de fruits rouges</b> 7	<b>Salade de fruits frais</b> /	<b>Produits laitiers</b> 7
<b>Fromage</b> 7	<b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Laitage nature</b> 7	<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 »

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 01

*Menu Italien*

LUNDI 3 janvier 2022	MARDI 4 janvier 2022	MERCREDI 5 janvier 2022	JEUDI 6 janvier 2022	VENDREDI 7 janvier 2022
<p><b>Potage de potimarron</b></p> <p>9-12</p> <p><b>Salade mixte, betteraves rouges cuites et croûtons</b></p> <p>1(blé)-10-12 ***</p> <p><b>Omelette</b> </p> <p>3-7</p> <p><b>Pommes de terre sautées</b></p> <p>7-12</p> <p><b>Haricots verts</b></p>	<p><b>Soupe de légumes</b></p> <p>9-12</p> <p><b>Taboulé de légumes</b></p> <p>1(blé)-12 ***</p> <p><b>Fricassé de dinde à la crème</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Quinoa</b></p> <p><b>Champignons</b></p>	<p><b>Minestrone</b></p> <p>9-12</p> <p><b>Salade tomate mozzarella</b></p> <p>10-12 ***</p> <p><b>Boulette de viande (porc et bœuf) sauce tomate</b></p> <p><b>Pâtes</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Carottes tombées au beurre</b></p> <p>7</p>	<p><b>Potage Saint-Germain (pois cassés)</b></p> <p>7-12</p> <p><b>Salade de chou blanc</b></p> <p>10-12 ***</p> <p><b>Dos de saumon</b> </p> <p>4</p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Poivrons, oignons</b></p>	<p><b>Soupe à l'oignon</b></p> <p>7-9</p> <p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p>10-12 ***</p> <p><b>Sauté de lapin à l'estragon</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Blé crémeux</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Poêlée de légumes d'hiver</b></p>
		<b>Alternative végétarienne</b>		
	<p><b>Risotto aux champignons, petits pois et parmesan</b></p> <p>3-7</p>	<p><b>Quiche aux légumes oranges</b></p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p><b>Curry de lentilles Riz Poivrons, oignons</b></p> <p>1(blé)-7</p>	<p><b>Salade de blé, lentilles béluga, feta et tomate</b></p> <p>1(blé)-7-10-12</p>
	<b>Pain</b> 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)			
<p>***</p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Yaourt nature</b></p> <p>7</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>7</p>	<p>***</p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Yaourt aux fruits</b></p> <p>7</p> <p><b>Fromage blanc aux fruits</b></p> <p>7</p>	<p>***</p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Tiramisu (sans fruits à coque)</b></p> <p>1(blé)-3-6-7</p> <p><b>Laitage nature</b></p> <p>7</p>	<p>***</p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Salade de fruits frais</b></p> <p><b>Compote de fruits</b></p>	<p>***</p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Galette de rois (pommes)</b></p> <p>1(blé)-3-7</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 recueillies pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

