



Semaine 35 - Menu de la crèche de Biwer - Jeunes enfants



Dussmann

Lundi 24/08

Mardi 25/08

Mercredi 26/08

Jeudi 27/08

Vendredi 28/08

Petit-déjeuner

Tartines de pain, fromage et confiture
101 - 102 - 103 - 104 - 105 - 6 - 7 - 11

Brioche 101 - 3 - 7

Tartines, fromage, confiture et lait 101 - 7

Fromage blanc au coulis de fruits 7

Céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7

Entrée

Soupe de carottes bio.

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

Chou rouge râpé aux pommes bio.

Dip's de légumes bio.
Sauce cocktail 3 - 10

Taboulé à la menthe 101

Salad Bar

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Plat du jour

Gnocchi 101

Sauce au pesto rouge 7

Emmental râpé 7

Salade verte bio.

Bouchée à la reine 1 - 101 - 6 - 7

Riz pilaf 6 - 7 - 9

Carottes Vichy bio.

Pizza Margherita 101 - 7

Salade verte bio.

Emincé de boeuf

Pommes de terre rôties

Chou-fleur bio.

Dos de cabillaud pané 101 - 3 - 4

Quartier de citron

Pommes de terre vapeur

Haricots verts bio.

Collation et corbeille de fruits

Céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7

Yaourt nature sans sucre 7

Tartines de pain, fromage et confiture
101 - 102 - 103 - 104 - 105 - 6 - 7 - 11

Galettes de riz

Carrot cake 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 36 - Menu de la crèche de Biwer - Jeunes enfants



Dussmann

Lundi 31/08

Mardi 01/09

Mercredi 02/09

Jeudi 03/09

Vendredi 04/09

Petit-déjeuner

Tartines de pain, fromage et confiture
101 - 102 - 103 - 104 - 105 - 6 - 7 - 11

Brioche 101 - 3 - 7

Tartines, fromage, confiture et lait 101 - 7

Fromage blanc au coulis de fruits 7

Céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7

Entrée

Potage de légumes 7 - 9 bio.

Oeuf mimosa 3 - 10

Salade de radis bio.

Champignons à la grecque bio.

Salade de betteraves chioggia 10 - 12 bio.

Salad Bar

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Plat du jour

Currywurst 10

Letz'Frites

Chou romanesco bio.

Blanquette de poisson 101 - 4 - 7

Blé 101

Petits pois bio.

Pilon de poulet mariné

Pommes de terre sautées

Tomate provençale 101 bio.

Sauté de jeune bovin marengo 101 - 7

Tagliatelle 101

Poêlée de potiron bio.

Quiche au fromage 101 - 3 - 7

Salade verte bio.

Collation et corbeille de fruits

Céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7

Yaourt nature sans sucre 7

Tartines de pain, fromage et confiture
101 - 102 - 103 - 104 - 105 - 6 - 7 - 11

Galettes de riz

Pancake au sirop d'érable 101 - 3 - 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir ieszse 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 crèche de Biwer - Jeunes enfants



Dussmann

Lundi 07/09	Mardi 08/09	Mercredi 09/09	Jeudi 10/09	Vendredi 11/09
Petit-déjeuner				
Tartines de pain, fromage et confiture 101 - 102 - 103 - 104 - 105 - 6 - 7 - 11	Brioche 101 - 3 - 7	Tartines, fromage, confiture et lait 101 - 7	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7
Entrée				
Bouillon aux petits légumes 9 bio. ***	Céleri rémoulade 3 - 9 - 10 - 12 bio. ***	Dip's de légumes bio. Sauce fromage blanc aux herbes 7	Houmous et Toast 1 - 6 - 7 bio. ***	Salade de pâtes 101 - 10 - 12 ***
Salad Bar				
Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12
Plat du jour				
Spaghetti 101 *** Sauce bolognaise 9 *** Emmental - Parmesan 7 *** Salade mixte bio.	Boulettes de légumes 101 - 3 - 7 - 9 VEGE *** Riz pilaf 6 - 7 - 9 *** Ratatouille bio.	Emincé de poulet au curry doux et lait de coco 7 - 10 *** Semoule 101 *** Champignons sautés 7 bio.	Dos de cabillaud 4 *** Sauce ciboulette 7 *** Pommes de terre au four *** Chou rave bio.	Feuilleté au fromage 101 - 3 - 7 VEGE *** Poêlée de légumes 7 bio.
Collation et corbeille de fruits				
Céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7	Yaourt nature sans sucre 7	Tartines de pain, fromage et confiture 101 - 102 - 103 - 104 - 105 - 6 - 7 - 11	Galettes de riz	Gâteau au fromage blanc 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 38 - Menu de la crèche de Biwer - Jeunes enfants



Dussmann

Lundi 14/09

Mardi 15/09

Mercredi 16/09

Jeudi 17/09

Vendredi 18/09

Petit-déjeuner

Tartines de pain, fromage et confiture

101 - 102 - 103 - 104 - 105 - 6 - 7 - 11

Entrée

Potage andalou 

Dés de gouda ⁷

Tomates - mozzarella ⁷

Bouillon aux petits légumes ⁹ 

Velouté de brocoli ^{1 - 101 - 6 - 7} 

Salad Bar

Salad Bar 

Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar 

Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar 

Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar 

Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar 

Vinaigrette ^{10 - 12}

Plat du jour

Omelette aux fines herbes ^{3 - 7} 

Gyros de poulet

Sauce tzatziki ⁷

Pommes de terre au four

Garniture de crudités 

Escalope de porc

Sauce crème ^{101 - 103 - 7}

Boulgour ¹⁰¹

Navets persillés 

Poisson blanc à la Bordelaise ^{101 - 4} 

Riz basmati

Épinards à l'ail 

Boeuf bourguignon ^{101 - 103}

Purée de pommes de terre ⁷

Panais braisé 

Collation et corbeille de fruits

Céréales et lait ^{101 - 103 - 104 - 7}

Yaourt nature sans sucre ⁷

Tartines de pain, fromage et confiture

101 - 102 - 103 - 104 - 105 - 6 - 7 - 11

Galettes de riz

Cookies maison ^{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 39 - Menu de la crèche de Biwer - Jeunes enfants



Dussmann

Lundi 21/09

Mardi 22/09

Mercredi 23/09

Jeudi 24/09

Vendredi 25/09

Entrée

Potage de légumes 7 - 9

Baguette à la crème fraîche aux herbes

101 - 103 - 7

Soupe de tomates

Sauce cocktail 3 - 10

olives et feta 7

Dip's de légumes

Sauce salsa

Salad Bar

Salad Bar

Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar

Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar

Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar

Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar

Vinaigrette 10 - 12

Plat du jour

Gratin de pâtes à la tomate-mozzarella

101 - 7

Hachis parmentier de légumes 101 - 7 - 9

Emincé de boeuf Strogonoff 7

Polenta crémeuse 7

Jardinière de légumes 9

Dos de cabillaud 4

Sauce citron 101 - 4 - 7

Bio Riz blanc

Brocolis vapeur

Filet de poulet

Sauce grand-mère 101 - 103 - 7

Écrasé de pommes de terre

Courgettes aux herbes de Provence

Collation et corbeille de fruits

Céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7

Yaourt nature sans sucre 7

Tartines de pain, fromage et confiture

101 - 102 - 103 - 104 - 105 - 6 - 7 - 11

Galettes de riz

Cake aux pommes 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 40 - Menu de la crèche de Biwer - Jeunes enfants



Dussmann

Lundi 28/09

Mardi 29/09

Mercredi 30/09

Jeudi 01/10

Vendredi 02/10

Entrée

Potage julienne de légumes ⁹ bio.

Salade d'haricots verts ¹² bio.

Coleslaw ^{3 - 10 - 12} bio.

Houmous et Toast ^{1 - 6 - 7}

Soupe de panais bio.

Salad Bar

Salad Bar bio.

Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar bio.

Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar bio.

Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar bio.

Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar bio.

Vinaigrette ^{10 - 12}

Plat du jour

Tagliatelles ¹⁰¹ 

Sauce au pesto rouge ⁷

Salade verte bio.

Filet de poisson au four ⁴ 

Sauce au beurre blanc ^{101 - 7}

Riz pilaf tomate

Gratin de blettes ^{101 - 7} bio.

Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne ^{101 - 103 - 10}

Pommes de terre grenailles

Trio de poivrons sautés bio.

Ragoût de boeuf

Coquillettes ¹⁰¹

Tomate provençale ¹⁰¹ bio.

Pilon de poulet mariné

Semoule ¹⁰¹

Légumes couscous ⁹

Collation et corbeille de fruits

Céréales et lait ^{101 - 103 - 104 - 7}

Yaourt nature sans sucre ⁷

Tartines de pain, fromage et confiture
^{101 - 102 - 103 - 104 - 105 - 6 - 7 - 11}

Galettes de riz

Cake au citron ^{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 41 - Menu de la crèche de Biwer - Jeunes enfants



Dussmann

Lundi 05/10

Mardi 06/10

Mercredi 07/10

Jeudi 08/10

Vendredi 09/10

Entrée

Salade Caesar 3 - 7 

Salade de pommes de terre 3 - 10 - 12

Crème de carottes 7 

Bouillon de légumes aux vermicelles 101

Salade de radis 

Salad Bar

Salad Bar 
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar 
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar 
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar 
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar 
Vinaigrette 10 - 12

Plat du jour

Gnocchi au pesto vert 101 - 7 

Emmental râpé et parmesan 7

Salade verte 

Omelette au fromage 3 - 7 

Fusilli 101

Poêlée de potiron 

Escalope de poulet panée 101 - 3 - 7

Quartier de citron

Quinoa

Ratatouille 

Gratin de poissons 101 - 4 - 7 

Riz complet

Brocolis vapeur 

Sauté de veau à la provençale

Pommes de terre rissolées

Haricot vert et maïs 7 

Collation et corbeille de fruits

Céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7

Yaourt nature sans sucre 7

Tartines de pain, fromage et confiture
101 - 102 - 103 - 104 - 105 - 6 - 7 - 11

Galettes de riz

Muffin à l'orange 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 42 - Menu de la crèche de Biwer - Jeunes enfants



Dussmann

Lundi 12/10

Mardi 13/10

Mercredi 14/10

Jeudi 15/10

Vendredi 16/10

Entrée

Velouté de courge butternut ⁷ bio.

Oeuf mimosa ^{3 - 10}

Crème de légumes ^{7 - 9} bio.

Tomate-Mozzarella au basilic ⁷ bio.

Avocat

Salad Bar

Salad Bar bio.
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar bio.
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar bio.
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar bio.
Vinaigrette ^{10 - 12}

Salad Bar bio.
Vinaigrette ^{10 - 12}

Plat du jour

Kniddelen mat Speck ^{101 - 3}

Äppelkompott

Salade verte bio.

Fusilli au thon et à la sauce tomate
^{101 - 4 - 9}

Fondue de poireaux ⁷ bio.

Emincé de boeuf

Gratin de pommes de terre ⁷

Carottes Vichy bio.

Sauté de poulet à la basquaise ^{101 - 7}

Blé ¹⁰¹

Céleri braisé ⁹ bio.

Bouchée végétarienne ^{101 - 7}

Bio Riz blanc

Chou rouge aux pommes ¹² bio.

Collation et corbeille de fruits

Céréales et lait ^{101 - 103 - 104 - 7}

Yaourt nature sans sucre ⁷

Tartines de pain, fromage et confiture
^{101 - 102 - 103 - 104 - 105 - 6 - 7 - 11}

Galettes de riz

Cookies maison ^{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 43 - Menu de la crèche de Biwer - Jeunes enfants



Dussmann

Lundi 19/10

Mardi 20/10

Mercredi 21/10

Jeudi 22/10

Vendredi 23/10

Entrée

Crème de brocolis 1 - 101 - 6 - 7

Salade de betteraves chioggia 10 - 12

Soupe de chou-fleur 6 - 7 - 9

Baguette à la crème fraîche aux herbes
101 - 103 - 7

Salade de chou blanc 12

Salad Bar

Salad Bar
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar
Vinaigrette 10 - 12

Plat du jour

Quiche au fromage 101 - 3 - 7

Waterzooï de poissons 101 - 4 - 7 - 9

Steak haché pur boeuf

Sauce à l'échalote 101 - 103 - 7

Pommes de terre rôties

Navets persillés

Curry de légumes 7

Riz basmati

Haricots verts

Sauté de poulet au citron 101 - 6 - 7 - 9

Purée de pommes de terre 7

Trio de poivrons sautés

Salade verte

Semoule 101

Courgettes

Collation et corbeille de fruits

Céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7

Yaourt nature sans sucre 7

Tartines de pain, fromage et confiture
101 - 102 - 103 - 104 - 105 - 6 - 7 - 11

Galettes de riz

Cake aux poires 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 44 - Menu de la crèche de Biwer - Jeunes enfants



Dussmann

Lundi 26/10	Mardi 27/10	Mercredi 28/10	Jeudi 29/10	Vendredi 30/10
Entrée				
Soupe de tomates bio. ***	Céleri rémoulade 3 - 9 - 10 - 12 bio. ***	olives et feta 7 ***	Soupe de potiron ***	Coleslaw 3 - 10 - 12 bio. ***
Salad Bar				
Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar Vinaigrette 10 - 12
Plat du jour				
Farfalle 101 *** Sauce carbonara 101 - 7 *** Emmental râpé et parmesan 7 *** Salade verte bio. ***	Blanquette de poisson 101 - 4 - 7 *** Boulgour 101 *** Poêlée de champignons 7 bio. ***	Carbonnade de boeuf à la flamande 102 *** Coquillettes 101 *** Petits pois et carottes bio. ***	Gyros de poulet *** Sauce blanche au yaourt 3 - 7 - 10 - 12 *** Pommes de terre wedges *** Garniture de crudités bio. ***	Lasagne végétarienne à la napolitaine 101 - 3 - 7 *** Salade verte bio. ***
Collation et corbeille de fruits				
Céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7	Yaourt nature sans sucre 7	Tartines de pain, fromage et confiture 101 - 102 - 103 - 104 - 105 - 6 - 7 - 11	Galettes de riz	Biscuits sablés et jus de pommes 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