

Menus Marie-Consolatrice



SEMAINE N°39

	LUNDI 27/09/2020	MARDI 28/09/2020	MERCREDI 29/09/2020	JEUDI 30/09/2020	VENDREDI 01/10/2020
ENTRÉE/ POTAGE	Crème de champignons <i>1(blé)-7-12</i>	Potage légumes <i>7-9-12</i>	Soupe de poisson <i>1(blé)-2-4-7-12</i>	Crème de céleri <i>7-9-12</i>	Soupe coco, carottes et safran <i>1(blé)-7-9-12</i>
PLAT DU JOUR	Saltimbocca de porc, sauce crème <i>1blé-7</i>	Boulettes de bœuf au coulis de poivrons <i>9</i>	Pilons de poulet épicés <i>1(blé)-7</i>	Blanquette de veau <i>1(blé)-7-9</i>	Tagliatelle au 2 saumons et légumes <i>1(blé)-3-4-7-12</i>
PLAT VEGETARIEN	Halloumi grillé, sauce crème <i>1(blé)-7</i>	Falafel coulis de poivrons <i>9</i>	Wrap farcie au quinoa, légumes et feta <i>1(blé)-7</i>	Blanquette au Quorn <i>1(blé)-3-7-9</i>	Tagliatelle sauce parmesan aux tomates séchées <i>1(blé)-3-7-10</i>
SNACK A EMPORTER	Gyros de poulet (<i>kebab</i>), sauce tzatziki, pain pita, crudités <i>1(blé)-7</i>	Flammenkuche gratinée <i>1(blé)-7</i>	Feuilleté jambon, champignons & fromage <i>1(blé)-3-7</i>	Mini loempia aux légumes sauce aigre douce <i>1(blé)-6-9-12</i>	Pizza 4 saisons <i>1(blé)-7</i>
FECULENTS	Pommes de terre ciboulette <i>12</i>	Crozets <i>1(blé)-3-7</i>	Semoule <i>1(blé)</i>	Riz <i>7</i>	/
LEGUMES CHAUDS	Brocolis aux amandes <i>/</i>	Courgettes sautées <i>/</i>	Poêlée de légumes <i>7-9</i>	Chou-Romanesco <i>7</i>	/
SALADE A EMPORTER	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter
DESSERT	Flan vanille et biscuit <i>1(blé)-3-7</i>	Tarte aux quetsches <i>1(blé)-3-7-8(amandes)</i>	Mousse au chocolat <i>3-6-7</i>	Muffin aux Myrtilles <i>1blé-3-7</i>	Brownies sauce anglaise <i>1(blé)-3-6-7-8noix</i>
	Yaourt aux fruits, Fromage blanc Fruits frais, Salade de fruits <i>7 (dans yaourt et fromage blanc)</i>				

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