




Menus Marie-Consolatrice



Menu Espagnole

SEMAINE N°40

	LUNDI 04/10/2021	MARDI 05/10/2021	MERCREDI 06/10/2021	JEUDI 07/10/2021	VENDREDI 08/10/2021
ENTRÉE/ POTAGE	Potage Fermier <i>9-12</i>	Crème de légumes <i>7-9-12</i>	Potage aux petits pois <i>7-12</i>	Soupe espagnole aux pois chiches et chorizo <i>9</i>	Crème à l'oseille <i>1(blé)-7-12</i>
PLAT DU JOUR	Rôti de veau aux olives et romarin <i>1(blé)-9-12</i>	Emincé de volaille sauce cacahuète <i>1(blé)-5-7</i>	Lasagne bolognaise (pur bœuf) <i>1(blé)-3-7-9</i>	Fideua aux fruits de mer et poulet (paëlla avec pâtes) <i>1(blé)-2-14</i>	Filet de cabillaud meunière citron <i>1(blé)-4-7</i>
PLAT VEGETARIEN	Sauté de quorn aux olives et romarin <i>1(blé)-3-7</i>	Emincé de tofu, sauce cacahuète <i>1(blé)-5-7</i>	Lasagne ricotta et épinards <i>1(blé)-3-7-9</i>	Oeuf flamenco <i>3-7</i>	Escalope de légumes Concassé de tomates <i>1(blé)</i>
SNACK A EMPORTER	Hamburger de poulet et son pain <i>1(blé)-7</i>	Hot dog New Yorkais (cheddar, oignons frits, moutarde sucrée) <i>1(blé)-3-7-10</i>	Piadina Jambon cuit <i>1(blé)-7</i>	Empanadas au bœuf <i>1(blé)-3</i>	Pizza Margherita <i>1(blé)-7</i>
FECULENTS	Pommes de terre sautées <i>7-12</i>	Riz <i>/</i>	-	 <i>/</i>	Purée <i>7-12</i>
LEGUMES CHAUDS	<i>/</i> <i>7</i>	Petits pois-carottes <i>7</i>	-	<i>/</i>	Choux-bruxelles
SALADE A EMPORTER	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter
DESSERT	Mousse Stracciatella <i>3-6-7</i>	Crème caramel <i>3-7</i>	Cake marbré et crème anglaise <i>1(blé)-3-6-7</i>	Tarta de Queso ou cuaja au yaourt (à choisir) <i>1(blé)-3-7</i>	Profiterole sauce chocolat <i>1(blé)-3-7</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