







Menus Marie-Consolatrice



SEMAINE N°42

	LUNDI 18/10/2021	MARDI 19/10/2021	MERCREDI 20/10/2021	JEUDI 21/10/2021	VENDREDI 22/10/2021
ENTRÉE/ POTAGE	Crème de patate douce <i>1(blé)-7-12</i>	Soupe au fenouil et poireaux <i>9-12</i>	Potage Dubarry <i>7-9-12</i>	Bisque de homard <i>1(blé)-2-4-12</i>	Soupe de panais <i>7-9-12</i>
PLAT DU JOUR	Colombo de porc à l'ananas <i>1(blé)-7-12</i>	 Ragout de bœuf aux olives <i>1(blé)-3-7-9</i>	Penne au poulet et parmesan  <i>1(blé)-3-7</i>	Paupiette de veau sauce poivre <i>1(blé)-7-9</i>	Cabillaud glacé à l'orange  <i>1(blé)-4-6-7</i>
PLAT VEGETARIEN 	Colombo de quorn à l'ananas <i>1(blé)-3-7</i>	Chausson de pommes de terre au fromage frais sauce fromage blanc fines herbes <i>7</i>	Penne sauce forestière et parmesan <i>1(blé)-3-7</i>	Knöddel sauce aux herbes <i>1(blé)-3-7</i>	Tempeh glacé à l'orange <i>1(blé)-6-9</i>
SNACK A EMPORTER	 Wok de bœuf épicé et nouilles chinoises <i>1(blé)-3-6-11</i>	Pizza Tonno <i>1(blé)-3-4-7</i>	Flammenkuche <i>1(blé)-7</i>	Cheese burger pur bœuf et son pain <i>1(blé)-7</i>	Piadina Jambon cuit <i>1(blé)-7</i>
FECULENTS	Boullgour <i>7</i>	Pommes de terre écrasée, échalote et ciboulette <i>7-12</i>	-	Pâtes tricolores <i>1(blé)</i>	Riz créole <i>/</i>
LEGUMES CHAUDS	Brocolis <i>/</i>	Petits pois et carottes <i>7</i>	-	Choux-fleur et maïs gratiné à l'emmental <i>7</i>	<i>/</i>
SALADE A EMPORTER	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter
DESSERT	Eclair vanille <i>1(blé)-3-7</i>	Muffins <i>1(blé)-3-6-7</i>	Mousse chocolat  <i>3-6-7</i>	Tarte aux pommes <i>1(blé)-3-7</i>	Ile flotante au caramel et amandes effilées <i>3-7-8(amande)</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	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