

Menus Marie-Consolatrice



SEMAINE N°03	LUNDI 17/01/2022	MARDI 18/01/2022	MERCREDI 19/01/2022	JEUDI 20/01/2022	VENREDI 21/01/2022
POTAGE	Potage Parmentier (pommes de terre, poireaux) 7-12	Velouté de carottes 7-12	Potage de chou vert 7-12	Crème de cerfeuil 7-12	Potage Saint-Germain (aux pois cassés) 7-12
PLAT DU JOUR	Filet de poulet à l'estragon 1(blé)-7	Colombo de bœuf 1(blé)-7	Emincé de veau à la Zurichoise (aux champignons) 1(blé-orge)-7-9-12	Gratin de pâtes aux 2 jambons 1(blé)-7	Filet de colin meunière, sauce tartare 1(blé)-4-7 sauce : 3-6-10
PLAT VEGETARIEN	Omelette 3-7	Colombo végétarien aux haricots rouges 1(blé)-7	Emincé de tofu sauce crème champignons 1(blé)-6-7-9-12	Gratin de pâtes aux légumes sauce 3 fromages 1(blé)-7-9	Fricadelle de légumes panée sauce tartare 1(blé)-3 sauce : 3-6-10
SNACK A EMPORTER	Hamburger de bœuf et son petit pain 1(blé)	Quiche lorraine 1(blé)-3-7	Pizza Bolognaise 1(blé)-7	Nems de poulet et légumes sauce aigre douce 1(blé)-6-9	Flaguette tomate à l'émincée de bœuf au curry 1(blé)
FECULENTS	Pommes de terre sautées 7-12	Riz	Spätzle 1(blé)-3-7	/	Pommes de terre vapeur 12
LEGUMES CHAUDS	Poêlée de légumes forestières 7-9	Fenouil braisé 7	Salsifis persillés 7-9	/	Brocolis bio
SALADE A EMPORTER	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter
DESSERT	Tarte aux fruits 1(blé)-3-7	Crème spéculoos 1(blé)-3-6-7	Millefeuille 1(blé)-3-7	Cake citron 1(blé)-3-7	Crumble aux pommes 1(blé)-7
Yaourt aux fruits, Fromage blanc Fruits frais, Salade de fruits 7 (dans yaourt et fromage blanc)					

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