

# Menus Marie-Consolatrice



SEMAINE N°08	LUNDI 21/02/2022	MARDI 22/02/2022	MERCREDI 23/02/2022	JEUDI 24/02/2022	VENDREDI 25/02/2022
<b>ENTRÉE/ POTAGE</b>	Potage paysan <i>9-12</i>	Soupe de panais-potiron <i>1(blé)-7-12</i>	Crème de cerfeuil <i>7-12</i>	Velouté de poireaux <i>1(blé)-7-12</i>	Crème de légumes <i>1(blé)-7-9-12</i>
<b>PLAT DU JOUR</b>	Escalope de poulet sauce suprême <i>1(blé)-7</i>	Choucroute garnie (saucisse viennoise, Petit salée) <i>12</i>	Spaghetti bolognaise Fromage râpé <i>1blé-7-9</i>	Jambon braisé et son jus brun <i>1(blé)-7-9-12</i>	Filet de colin meunière citron <i>1blé-4</i>
<b>PLAT VEGETARIEN</b>	Filet de quorn sauce crème champignons <i>3-7</i>	Choucroute végétarienne (saucisse légumes, tofu fumé) <i>1blé-6-7-10</i>	Spaghetti sauce napolitaine Fromage râpé <i>1blé-7-9</i>	Chausson de pommes de terre au fromage frais <i>7</i>	Enchiladas de quorn gratiné <i>1blé-3-7</i>
<b>SNACK A EMPORTER</b>	Chop Suey de bœuf et nouille chinoise <i>1blé-6-9-11</i>	Fajitas de poulet guacamole <i>1blé</i>	Tarte aux poireaux et fromage de chèvre <i>1blé-3-7</i>	Pizza 4 saisons <i>1blé-7</i>	Hamburger (pur bœuf) et son petit pain <i>1blé-7-10-11</i>
<b>FECULENTS</b>	Farfalle <i>1blé</i>	Pommes de terre vapeur <i>12</i>	/	Purée de pommes de terre <i>7-12</i>	Riz tomateé <i>1blé-7</i>
<b>LÉGUMES CHAUDS</b>	Flan de carottes <i>1blé-3-7</i>	Choucroute <i>12</i>	/	Petits pois <i>7</i>	Gratin de brocolis <i>1(blé)-7</i>
<b>SALADE A EMPORTER</b>	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter
<b>DESSERT</b>	Brownies au chocolat <i>1blé-3-6-7</i>	Île flottante coulis de caramel et amandes effilées <i>3-7-8amande</i>	Crème mascarpone à la framboise <i>3-7</i>	Tarte aux fruits <i>1blé-7</i>	Cake aux pommes et cannelle <i>1blé-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