





Menus Marie-Consolatrice



SEMAINE N°48

	LUNDI 29/11/2021	MARDI 30/11/2021	MERCREDI 01/12/2021	JEUDI 02/12/2021	VENREDI 03/12/2021
ENTRÉE/ POTAGE	Velouté de tomates <i>1(blé)-7-9</i>	Potage aux lentilles <i>9-12</i>	Crème de navets <i>1(blé)-7-12</i>	Potage de légumes <i>1(blé)-9-12</i>	Velouté parisien <i>1(blé)-7-9-12</i>
PLAT DU JOUR	Emincé de veau à la zurichoise <i>1(blé)-7-12</i>	Gratin de penne au gorgonzola et chorizo <i>1(blé)-7</i>	 Boulettes de viande (bœuf) et sauce tomate <i>1(blé)-9</i>	Sauté de poulet au curry <i>1(blé)-7-12</i>	Filet de colin pané sauce tartare  <i>1(blé)-3-4-10-12</i>
PLAT VEGETARIEN 	Emincé de tofu aux champignons et crème <i>1(blé)-6-7</i>	Gratin de penne au gorgonzola <i>1(blé)-7</i>	Falafels à la sauce tomate <i>9</i>	Sauté de quorn au curry <i>1(blé)-3-6-7</i>	Pané au fromage <i>1(blé)-3-7</i>
SNACK A EMPORTER	Chawarama de poulet (émincé de poulet mariné) <i>1(blé)-7-9-10</i>	Panini au saumon <i>1(blé)-4-7</i>	Bruchetta mozzarella et jambon <i>1(blé)-7</i>	Flammenkuche gratinée <i>1(blé)-7</i>	Flaguette au bœuf épicé <i>1(blé)-6</i>
FECULENTS	/	Gnocchi sautés <i>1(blé)-7</i>	Riz créole	Farfalle <i>1(blé)</i>	Purée de pommes de terre <i>7-12</i>
LEGUMES CHAUDS	Choux romanesco <i>7</i>	Salade verte et vinaigrette <i>10-12</i>	Bouquetière de légumes <i>7-9</i>	Courge butternut rôtie <i>7</i>	Epinards sauce mornay <i>1(blé)-7</i>
SALADE A EMPORTER	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter
DESSERT	Moelleux au chocolat <i>1(blé)3-6-7</i>	Tiramisu aux speculoos <i>1(blé)-3-6-7</i>	Cake aux pommes <i>1(blé) 3-7</i>	Crème caramel <i>3-7</i>	Ananas roti à la noix de coco <i>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