

Menus Marie-Consolatrice



SEMAINE N°10	LUNDI 07/03/2022	MARDI 08/03/2022	MERCREDI 09/03/2022	JEUDI 10/03/2022	VENDREDI 11/03/2022
POTAGE	Velouté de poireaux <i>1(blé)-7-12</i>	Soupe à l'oignon, croûtons, fromage râpé <i>1(blé)-7-12</i>	Crème de légumes <i>7-9</i>	Potage à l'orge perlé <i>1(blé)-7-9</i>	Potage Julienne Darblay <i>7-9</i>
PLAT DU JOUR	Weinzossis sauce crème moutarde <i>1(blé orge)-3-7-9-10-12</i>	Escalope de dinde sauce aux herbes de provence <i>1(blé)-6-7-9</i>	Colombo de bœuf <i>1(blé)-7</i>	Tortellini volaille, sauce napolitaine <i>1(blé)-3-7-9</i>	Filet de cabillaud meunière sauce rémoulade <i>1(blé)-3-4-6-7-10</i>
PLAT VEGETARIEN	Saucisse de tofu ,sauce moutarde <i>1(blé-Avoine)-6-7-10</i>	Escalope de Quorn pané et citron <i>1(blé)-3-7</i>	Colombo végétarien aux haricots rouges <i>1(blé)-7-9</i>	Tortellini ricotta épinards, sauce napolitaine <i>1(blé)-3-7-9</i>	Brick aux légumes et fromage <i>1(blé)-3-7</i>
SNACK A EMPORTER	Fish-Burger sauce fromage blanc, aneth et citron maison <i>1(blé)-4-7</i>	Flaguette tomatoée à l'émincée de bœuf au curry <i>1(blé)</i>	Hot-dog <i>1(blé)-3-10</i>	Quiche au thon et moutarde <i>1(blé)-3-4-7-10</i>	Pizza au jambon de dinde et champignons <i>1(blé)-7</i>
FECULENTS	Purée de pommes de terre <i>7-12</i>	Riz blanc <i>7</i>	Coquillettes <i>1(blé)</i>	/	Pommes de terre ciboulette <i>12</i>
LEGUMES CHAUDS	Tomate au four <i>1(Blé)-7</i>	Petits pois à l'ail <i>7</i>	Carottes au cumin <i>7</i>	/	Haricots jaunes <i>7</i>
SALADE A EMPORTER	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter
DESSERT	Crumble aux pommes <i>1(blé)-3-7</i>	Gaufre de liège, chantilly <i>1blé-3-7</i>	Panna cotta au coulis d'abricot <i>7</i>	Ananas caramélisés, noix coco <i>7</i>	Tarte aux pommes <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