





Menus Marie-Consolatrice



SEMAINE N°12	LUNDI 21/03/2022	MARDI 22/03/2022	MERCREDI 23/03/2022	JEUDI 24/03/2022	VENDREDI 25/03/2022
POTAGE	Potage Dubarry (chou-fleur) 7	Velouté de cresson 7-12	Soupe de poireaux 7-12	Velouté de navets 7-12	Potage légumes 7-9-12
PLAT DU JOUR	Judd mat gaardebounen 1(blé)-7-9	Spaghetti à la carbonara  1(blé)-7-9	Rôti de dinde sauce diable 1(blé, orge)-10-12	Bœuf bourguignon 1(blé-orge)-9-12	Filet de saumon sauce américaine (tomate, crème) 1(blé)-2-4-7-9-12
PLAT VEGETARIEN 	Nuggets de blé sauce tartare 1(blé)-3-6-10	Spaghetti sauce au fromage 1(blé)-7-9	Burger de quorn, sauce diable 1(blé)-3-7-10	Sauté de tofu fumé 1(blé)-6-7-9	Fajitas mexicaine au Quorn et cheddar 1(blé)-3-7
SNACK A EMPORTER	Hamburger (pur bœuf) et son petit pain 1(blé)	Nems de poulet et légumes sauce aigre douce 1(blé)-6-9	Bruschetta au fromage, jambon cru 1(blé)-7	Flaguette Wiener schnitzel 1(blé)-3-7	Pizza 4 saisons 1(blé)-7
FECULENTS	Pommes de terre vapeur 7-12	Spaghetti 1(blé)	Frites /	Spätzle 1(blé, épeautre)-3-7	Riz safrané
LEGUMES CHAUDS	Fèves des marais 1(blé)-7	/	Petits pois 7	Salsifis persillés 7	Chou romanesco 7
SALADE A EMPORTER	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter
DESSERT	Moelleux au chocolat, crème anglaise 1(blé)-3-6-7	Flan caramel 3-7	Cheesecake au coulis de fruits 1(blé)-3-7	Tarte au citron 1(blé)-3-7	Poire Belle -Hélène (cuite au sirop et coulis chocolat) 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	OÙfs	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