

# Menus Marie-Consolatrice



SEMAINE N°20

	LUNDI 16/05/2022	MARDI 17/05/2022	MERCREDI 18/05/2022	JEUDI 19/05/2022	VENDREDI 20/05/2022
<b>POTAGE</b>	Bouillon de légumes ABC <i>1(blé)-9</i>	Potage légumes <i>9-12</i>	Crème d'asperges <i>1(blé)-7-12</i>	Velouté de tomate <i>1(blé)-7</i>	Potage cerfeuil <i>7-12</i>
<b>PLAT DU JOUR</b>	Cordon bleu de porc pané quartier de citron <i>1(blé)-3-6-7</i>	Poitrine de veau farcie jus aux herbes <i>1(blé)-3-6-7-9-12</i>	Filet de dinde sauce curry <i>1(blé)-7-12</i>	Farfalle sauce sauce carbonara <i>1(blé)-3-7</i>	Filet de saumon sauce basilic <i>1(blé)-4-7</i>
<b>PLAT VEGETARIEN</b>	Nuggets de soja Concassé de tomate <i>1(blé)-6-7</i>	Boulette de lentilles sauce aux herbes <i>1blé-7-9</i>	Curry de légumes et dés de quorn <i>1(blé)-3-7</i>	Farfalle sauce crème aux légumes et parmesan <i>1(blé)-3-7-9</i>	Risotto printanier végétarien <i>3-7-9</i>
<b>SNACK A EMPORTER</b>	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla) <i>3-7-12</i>	Panini pesto, tomate-mozzarella <i>1(blé)-7</i>	Pizza aux 3 fromages <i>1(blé)-7</i>	Quiche provençale <i>1(blé)-3-7</i>	Flaguette à l'émincé de dinde aux 4 épices <i>1(blé)-7-9</i>
<b>FECULENTS</b>	Purée de pommes de terre <i>7-12</i>	Röstis	Boulgour <i>1(blé)</i>	/	Riz
<b>LEGUMES CHAUDS</b>	Poêlée de champignons <i>7</i>	Chou-fleur gratiné <i>1blé-7</i>	Petits pois et carottes <i>7</i>	/	Poêlée de légumes
<b>SALADE A EMPORTER</b>	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter
<b>DESSERT</b>	Eclair chocolat <i>1(blé)-3-6-7</i>	Cake aux pommes <i>1(blé)3-7</i>	Tarte au fromage blanc <i>1(blé)-3-7</i>	Poire pochée au coulis de fraise	Pudding vanille <i>1(blé)-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