

# Menus Marie-Consolatrice



SEMAINE N°22

	LUNDI 30/05/2022	MARDI 31/05/2022	MERCREDI 01/06/2022	JEUDI 02/06/2022	VENDREDI 03/06/2022
<b>POTAGE</b>	Potage céleri <i>7-9-12</i>	Potage de brocoli <i>1(blé)-9</i>	Crème d'asperges <i>1(blé)-7-12</i>	Velouté de cresson <i>7-12</i>	Soupe de haricots <i>1(blé) 7-9-12</i>
<b>PLAT DU JOUR</b>	Bifana de porc marinée <i>6-7-9-10</i>	Piperade de volaille au basilic <i>1(blé)-9</i>	Chili con carne	Weinzossis sauce crème moutarde <i>1(blé,orge)-3-7-9-10-12</i>	Filet de colin pané sauce remoulade <i>1(blé)-4 sauce :3-6-10</i>
<b>PLAT VEGETARIEN</b>	Quorn mariné <i>1(blé)-3-7-9-10</i>	Fricassé de pois chiches et piperade de poivrons	Chili sin carné	Saucisse de légumes sauce moutarde <i>1(blé)-6-7-9-10</i>	Filet de tofu pané sauce remouade <i>1(blé)-3-6 sauce : 3-6-10</i>
<b>SNACK A EMPORTER</b>	Gyros de poulet sauce tzatziki <i>1(blé)-7</i>	Pizza au jambon <i>1(blé)-7</i>	Nems de Volaille Sauce aigre douce <i>4-11 sauce: 1(blé)-6-7-9-12</i>	Quiche au saumon <i>1(blé)-3-4-7</i>	Flaguette de falafel , betteraves rouges et sauce tzatziki <i>1(blé)-7</i>
<b>FECULENTS</b>	Purée de pommes de terre <i>7-12</i>	Penne <i>1(blé)</i>	Riz créole	Pommes de terre au four et sa crème <i>7-12</i>	Quinoa
<b>LEGUMES CHAUDS</b>	Ratatouille <i>/</i>	Carottes parisiennes <i>7</i>	/	Petits pois	Epinards à la crème <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>	Beignet abricot <i>1(blé)-3-7</i>	Brownies au chocolat <i>1(blé)-3-6-7-8(noix-noisette)</i>	Clafoutis au cerises <i>1(blé)-3-7</i>	Millefeuille <i>1(blé)-3-6-7</i>	Tiramisu aux fraises <i>1(blé)-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