

Menus Marie-Consolatrice



SEMAINE N°24

	LUNDI 13/06/2022	MARDI 14/06/2022	MERCREDI 15/06/2022	JEUDI 16/06/2022	VENREDI 17/06/2022
POTAGE	Potage légumes <i>9-12</i>	Bouillon de légumes aux vermicelles <i>1(blé)-9</i>	Soupe de poisson <i>1(blé)-2-4-7</i>	Potage Saint-Germain (aux pois) <i>7-9-12</i>	Crème de tomate au basilic <i>1(blé)-7-9</i>
PLAT DU JOUR	Colombo de bœuf <i>1(blé)</i>	Emincé de veau aux oignons <i>1(blé)-9-12</i>	Escalope de poulet sauce diable (moutardé) <i>1(blé)-7-10-12</i>	Gnocchi au jambon sauce crème champignons Parmesan  <i>1(blé)-3-7-9</i>	Gratin de poissons et fruits de mer  <i>1(blé)-2-4-7-14</i>
PLAT VEGETARIEN 	Colombo végétarien aux haricots rouges <i>1(blé)</i>	Emincé de tofu aux oignons <i>1(blé)-6-9-12</i>	Galette de lentilles vertes sauce diable végétarienne <i>1(blé)-7-10-12</i>	Gnocchi sauce crème poireaux parmesan <i>1(blé)-3-7-9</i>	Gratin de quorn aux légumes <i>1(blé)-3-7-9</i>
SNACK A EMPORTER	Hot-dog à la New Yorkaise <i>1(blé)-7-10</i>	Burritos de bœuf, cheddar et piment <i>1(blé)-7</i>	Piadina Jambon <i>1(blé)-7</i>	Fish-Burger sauce fromage blanc, aneth et citron maison <i>1(blé)-4-7</i>	Pizza reine (jambon de volaille, champignons, mozzarella) <i>1(blé)-7</i>
FECULENTS	Pommes de terre vapeur <i>12</i>	Blé <i>1(blé)</i>	Pommes Röstis	/	Riz Créole <i>/</i>
LEGUMES CHAUDS	Haricots vert persillés <i>7</i>	Carottes braisées <i>7</i>	Chou Romanesco <i>7</i>	/	Epinards à la crème <i>1(blé)-7</i>
SALADE A EMPORTER	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter
DESSERT	Ile flottante au caramel et amandes <i>3-7-8(amandes)</i>	Panna cotta au coulis de fruits rouges <i>7</i>	Tarte citron meringuée <i>1(blé)-3-7</i>	Mousse chocolat <i>3-6-7</i>	Tarte rhubarbe <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