





Menus Marie-Consolatrice



SEMAINE N°25

	LUNDI 20/06/2022	MARDI 21/06/2022	MERCREDI 22/06/2022 <i>Menu Luxembourgeois</i>	JEUDI 23/06/2022	VENDREDI 24/06/2022
POTAGE	Potage cerfeuil <i>7-12</i>	Soupe de céleri rave aux carottes <i>9-12</i>	Pâté au riesling, cruditées  <i>1(blé)9-12</i>	 Féried Fête Nationale	 Fermé
PLAT DU JOUR	Spaghetti bolognaise (pur bœuf) Emmental râpé <i>1(blé)-7-9</i>	Roulade de veau au romarin <i>1(blé)-3-12</i>	Bouchée à la reine <i>1(blé)-7-9</i>		
PLAT VEGETARIEN 	Spaghetti sauce tomate à base de haché de soja Emmental râpé <i>1(blé)-6-7-9</i>	Falafel sauce au romarin <i>1(blé)</i>	Bouchée au quorn <i>1(blé)-3-7</i>		
SNACK A EMPORTER	Panini au jambon <i>1(blé)-7</i>	Quiche aux légumes et fromage de chèvre <i>1(blé)-7-9</i>	Fish and chips sauce remoulade <i>1(blé)-4-7 sauce :3-6-10</i>		
FECULENTS	/	Orecchiette <i>1(blé)</i>	Letz Frites		
LEGUMES CHAUDS	/	Brocolis à l'ail <i>7</i>	Carottes		
SALADE A EMPORTER	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter		
DESSERT	Flan caramel <i>3-7</i>	Crème de mascarpone aux framboises, coulis fruits rouges <i>3-7</i>	Tarte aux prunes <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