





Menus Marie-Consolatrice



Menu Espagnole

SEMAINE N°40

	LUNDI 03/10/2022	MARDI 04/10/2022	MERCREDI 05/10/2022	JEUDI 06/10/2022 	VENDREDI 07/10/2022
ENTRÉE/ POTAGE	Potage Fermier <small>9-12</small>	Potage légumes <small>9-12</small>	Potage aux petits pois <small>7-12</small>	Soupe espagnole aux pois chiches et chorizo <small>9</small>	Crème Dubarry <small>7-9</small>
PLAT DU JOUR	Jambon braisé et sa sauce <small>1(blé)6-7-9-12</small>	Emincé de volaille sauce aux olives <small>1(blé)-7-12</small>	Lasagne bolognaise (pur bœuf)  <small>1(blé)-3-7-9</small>	Paëlla <small>1(blé)-2-14</small>	Tagliatelle au saumon <small>1(blé)-4-7</small>
PLAT VEGETARIEN 	Sauté de quorn aux petits légumes <small>1(blé)-3-7-9</small>	Emincé de tofu, sauce aux olives <small>1(blé)-7-12</small>	Lasagne ricotta et épinards <small>1(blé)-3-7-9</small>	Piperade de pommes de terre, légumes et fromage de brebis au piment d'espelette <small>12</small>	Tagliatelle aux légumes et crème de parmesan <small>1(blé)-3-7-9</small>
SNACK A EMPORTER	Hamburger de poulet et son pain (flaguette) <small>1(blé, seigle, orge)</small>	Hot dog New Yorkais (cheddar, oignons frits, moutarde sucrée) <small>1(blé)-7-10</small>	Croquette au fromage, sauce vierge à la tomate <small>1(blé)-3-7</small>	Empanadas au bœuf <small>1(blé)-3-7</small>	Pizza Margherita <small>1(blé)-7</small>
FECULENTS	Gratin de pommes de terre <small>7-12</small>	Crozet /		 /	/
LEGUMES CHAUDS	Chicons braisés <small>7</small>	Poivrons et courgettes sautées			Carottes persillées <small>7</small>
SALADE A EMPORTER	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter
DESSERT	Profiterole sauce chocolat <small>1(blé)-3-7</small>	Tarte aux pommes <small>1(blé)-3-7</small>	Crème à la mangue <small>3-7</small>	Miguelitos <small>1(blé)-3-7</small>	Pudding chocolat <small>1(blé)-7</small>
	Yaourt aux fruits, Fromage blanc Fruits frais, Salade de fruits <small>7 (dans yaourt et fromage blanc)</small>				

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