

# Menus Marie-Consolatrice



SEMAINE N°41

	LUNDI 10/10/2022	MARDI 11/10/2022	MERCREDI 12/10/2022	JEUDI 13/10/2022	VENDREDI 14/10/2022
<b>ENTRÉE/ POTAGE</b>	Potage de légumes (chou fleur - brocolis - carottes) <i>9-12</i>	Soupe de navets <i>9-12</i>	Bouillon de volaille au riz	Velouté de potiron <i>7-9</i>	Crème de poireaux <i>7-12</i>
<b>PLAT DU JOUR</b>	Goulasch de bœuf hongrois <i>1(blé)-7</i>	Gnocchi sauce crème jambon, champignons <i>1(blé)-7-9</i>	Bouchée à la Reine <i>1(blé)-3-7</i>	Weinzossis sauce moutarde <i>1(blé)-7-10-12</i>	Filet de colin à l'oseille <i>1(blé)-4-7-9</i>
<b>PLAT VEGETARIEN</b>	Fricassé de pois chiches aux fruits secs <i>1(blé)-7-12</i>	Gnocchi sauce aux 3 fromages <i>1blé-7-9</i>	Bouchée au Quorn <i>1(blé)-3-7</i>	Saucisse de légumes sauce moutarde <i>1(blé)-6-9-7-10</i>	Tofu fumé en croûte d'herbes <i>1(blé)-6-7</i>
<b>SNACK A EMPORTER</b>	Flaguette wiener schnitzel <i>1(blé)-3-10-12</i>	Tartine de butternut poêlé et poulet <i>1(blé)-7</i>	Tourte au poisson <i>1(blé)-3-4-7</i>	Gyoza légumes sauce aigre douce <i>1(blé)-6-11</i>	Pizza au chorizo <i>1(blé)-7</i>
<b>FECULENTS</b>	Blé <i>1(blé)</i>	-	Frites	Purée de pommes de terre <i>7-12</i>	Riz pilaf
<b>LEGUMES CHAUDS</b>	Haricots verts	Butternut poêlé <i>7</i>	Carottes braisées	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>	Riz au lait -vanille <i>7</i>	Moelleux au chocolat <i>3-6-7</i>	Panna Cotta à la pomme caramélisée <i>7</i>	Crème mascarpone à la mangue <i>3-7</i>	Tarte aux poires <i>1(blé)-3-7-8 (amandes)</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