

Menus Marie-Consolatrice



SEMAINE N°45

	LUNDI 07/11/2022	MARDI 08/11/2022	MERCREDI 09/11/2022	JEUDI 10/11/2022	VENREDI 11/11/2022
ENTRÉE/ POTAGE	Soupe de haricot blanc et chorizo <i>9-12</i>	Crème de potiron	Velouté de brocoli <i>7-12</i>	Bouneschlupp <i>1(blé)-9-12</i>	Potage carotte à la coriandre <i>9-12</i>
PLAT DU JOUR	Fricassé de poulet sauce provençale <i>1(blé)-9-</i>	Emincé de bœuf aux oignons <i>1(blé)-6-7-9-12</i>	Gnocchi aux lardons et crème de poireaux Emmental râpée <i>1(blé)-7</i>	Rôti de porc Sauce charcutière <i>1(blé)-7-9-12</i>	Filet de saumon en papillote aux petits légumes aux beurres d'agrumes <i>4-7-9-12</i>
PLAT VEGETARIEN	Galette de boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale sauce provençale <i>1(blé)-7</i>	Curry de légumes au lait de coco et lanière d'omelette <i>3-6-7-12</i>	Gnocchi aux lardons de tofu fumé et crème de poireaux Emmental râpé <i>1(blé)-6-7</i>	Feuilletté aux épinards et féta <i>1(blé)-7-9-12</i>	Filet de quorn en papillote aux petits légumes <i>3-7-9</i>
SNACK A EMPORTER	Panini au thon et à la mozzarella <i>1(blé)-3-4-7</i>	Pizza au jambon <i>1(blé)-7</i>	Chop suey aux bœuf (bœuf sauté façon chinoise) <i>6</i>	Aiguillettes de poulet pané (chicken fingers) <i>1(blé)-3-6-9-10</i>	Hamburger savoyard et son pain (bœuf, lardons, oignons, fromage) <i>1(blé)-7</i>
FECULENTS	Pommes croquettes <i>1(blé)-3-4-7</i>	Riz Pilaf <i>7</i>	/	Coquillettes <i>1(blé)-7</i>	Pommes de terre persillées <i>7-12</i>
LEGUMES CHAUDS	Jardinière de légumes	Poêlée de champignons <i>7</i>	/	Choux de Bruxelles	Fondue de poireaux <i>7</i>
SALADE A EMPORTER	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter
DESSERT	Panna cotta à la compotée de mangue <i>7</i>	Crème spéculoos <i>1(blé)-3-6-7</i>	Pomme au four caramélisée <i>7</i>	Flan chocolat <i>3-6-7</i>	Choux à la crème <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