

Menus Marie-Consolatrice



SEMAINE N°49

	LUNDI 05/12/2022	MARDI 06/12/2022	MERCREDI 07/12/2022	JEUDI 08/12/2022	VENDREDI 09/12/2022
ENTRÉE/ POTAGE	Potage brocolis <i>1(blé)-7</i>	Crème de volaille <i>1(blé)-7-9</i>	Crème de légumes <i>7-9</i>	Soupe de poisson <i>1(blé)-2-4-7</i>	Potage carotte à la coriandre <i>1(blé)-7</i>
PLAT DU JOUR	Pilon de poulet mariné/Merguez <i>1(blé)-9</i>	Rôti de porc orloff <i>1(blé)-7-9-3</i>	Spaghetti sauce bolognaise (pur bœuf) et fromage râpé <i>1(blé)-7-9</i>	Emincé de veau au paprika <i>1(blé)-7-9</i>	Piccata de saumon sauce mascarpone et sarriette <i>1(blé)-4-7</i>
PLAT VEGETARIEN	Boulettes de soja sauce couscous <i>1(blé)-6-9</i>	Chausson de pommes de terre au fromage frais sauce fromage blanc fines herbes <i>1(blé)-3-7</i>	Spaghetti sauce bolognaise au quorn et fromage râpé <i>1(blé)-3-7-9</i>	Galette de lentille sauce paprika <i>1(blé)-3-7-9</i>	Piccata de légumes sauce mascarpone <i>1(blé)-7-9</i>
SNACK A EMPORTER	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla) <i>3-7</i>	Hamburger de bœuf et son pain <i>1(blé)-7</i>	Quiche au brocolis et fromage de chèvre <i>1(blé)-3-7</i>	Gyros de poulet sauce tzatziki <i>1(blé)-7</i>	penne tomate salami <i>1(blé)-7</i>
FECULENTS	Semoule <i>1(blé)</i>	Pomme de terre fondantes <i>7</i>	-	Purée de pommes de terre <i>7-12</i>	Riz <i>7</i>
LEGUMES CHAUDS	Poêlée de légumes couscous <i>9</i>	Carottes parisiennes <i>7</i>	Salade verte et vinaigrette <i>10-12</i>	Haricots jaunes à l'échalote <i>7</i>	Fondue de poireaux <i>1(blé)-7-9</i>
SALADE A EMPORTER	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter	Salade à emporter
DESSERT	Panna Cotta coulis de fruits rouges <i>7</i>	Mousse Stracciatella <i>6-7</i>	Tarte au fromage blanc et fruits des bois <i>1(blé)-3-7</i>	Gauffre de Bruxelles <i>1(blé)-3-7</i>	Cake marbré <i>1(blé)-3-6-7</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