

Hesse



Traiteur

Plats du jour des écoles

Octobre 2019

Mardi 01/10 : Coquillettes, petits pois et lardinettes de dinde ●●● Yaourt au fruits ●

Jeudi 03/10 : Waterzooi de poulet, riz ●● Crème vanille ●

Vendredi 4/10 : Gratin de colin à la provençale ●● Fruit.

Lundi 07/10 : Cordon bleu, carottes vichy, pommes nature ●●● Fruit.

Mardi 08/10 : Penne jambon blanc, champignons et brocolis ●●● Yaourt aux fruits ●

Jeudi 10/10: Blanquette de veau, courgettes deux couleurs, pommes sautées ●● Flan ●

Vendredi 11 /10 : Gratin végétarien, haricots blancs, sauce tomate ●● Fruit.

Lundi 14/10 : Filet de poulet, compote, purée ● Crème au chocolat ●

Mardi 15/10 : Pâtes à la bolognaise ●●● Yaourt aux fruits ●

Jeudi 17/10 : Steak haché de bœuf, tomates, gratin dauphin ●● Portion de fromage ●

Vendredi 18/10 : Marmite du pêcheur aux petits légumes, pommes nature ● Fruit.

Lundi 21/10 : Wok de légumes au poulet, blé mondé ●● Fruit.

Mardi 22/10 : Penne aux légumes verts, chipolata ●●● Madeleine ●●●

Jeudi 24/10 : Hachis parmentier au butternut ●●● Mousse au chocolat ●●

Vendredi 25/10 : Escalope végétarienne, quinoa aux petits légumes ●● Fruit.

●Lait ●Gluten ●Œuf ●Poisson ●Soja ●Céleri ●Crustacés ▼Arachides ●Moutarde
■Fruits à coques ●Sésame ●Sulfite ●Lupin ○Mollusques

Hesse Traiteur

0496/54.07.72.

Tous nos plats sont cuisinés sur place et par nos soins le jour même.
L'essentiel est « Fait Maison » à partir de produits bruts, ce qui nous permet de garantir une cuisine pauvre en sel, nulle en sucre, pauvre en graisse et riche en goût.



Produits certifiés :

Légumes, potage, fruits frais, pommes-de-terre, œufs, quinoa.

Le seul allergène pouvant être présent dans le potage est le céleri.
Les plats sont confectionnés dans une cuisine qui utilise tous les allergènes, des traces peuvent donc subsister.