

Hesse



Traiteur

Plats du jour des Écoles

Septembre 2020

Mardi 01/09 : Lasagne ●●● Yaourt aux fruits ●

Jeudi 03/09 : Couscous de poulet aux légumes ●●● Yaourt nature ●

Vendredi 04/09 : Filet de colin meunière, purée aux brocolis ●● Fruit.

Lundi 07/09 : Saucisse, écrasé de pomme-de-terre aux pousses d' épinard ●● Fruit.

Mardi 08/09 : Tortellini épinards et ricotta, crudités ●●● Fruit.

Jeudi 10/09 : Curry de volaille, riz, salade de tomates ●● Compote de pommes.

Vendredi 11/09 : Gratin de carottes deux couleurs au gruyère, crudités ● Pâtisserie●

Lundi 14/09 : Vol-au-vent, potée de légumes ●●● Fruit.

Mardi 15/09 : Penne à la bolognaise, crudités ●●● Yaourt ●

Jeudi 17/09 : Steak haché, petits pois, quinoa ●● Crème vanille ●

Vendredi 18/09 : Filet de limande à la florentine ●●● Fruit.

Lundi 21/09 : Kefta de bœuf sauce provençale, riz ●●● Fruit.

Mardi 22/09 : Macaroni jambon fromage, carottes rappées ●●● Yaourt aux fruits ●

Jeudi 24/09 : Wok de volaille, légumes verts et blé mondé ● Pâtisserie ●

Vendredi 25/09 : Omelette, gratin de pomme de terre au potiron ●●● Glace ●

Lundi 28/09 : Pain de viande, salade verte, pommes sautées ●●● Fruit.

Mardi 29/09 : Coquillettes, lardinettes de dinde et petit pois ●●● Yaourt ●

●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.