

Hesse



Traiteur

Plats du jour des écoles Octobre 2020

Jeudi 01/10 : Waterzooi de poulet, riz ●●● Crème vanille ●

Vendredi 02/10 : Colin pané, poêlée de légumes aux lentilles ●● Fruit.

Lundi 05/10 : Cordon bleu, carottes vichy, pommes nature ●●● Fruit.

Mardi 06/10 : Rigatoni au pesto de tomates, boulettes de dinde ●● Yaourt aux fruits ●

Jeudi 08/10 : Blanquette de veau, courgettes, pommes sautées ● Fruit.

Vendredi 09 /10 : Couscous végétarien ●● Pâtisserie ●●

Lundi 12/10 : Filet de poulet, compote, purée ●● Crème au chocolat ●

Mardi 13/10 : Pâtes à la bolognaise ●●●● Yaourt aux fruits ●

Jeudi 15/10 : Steak haché de bœuf, potée aux brocolis ●● Portion de fromage ●

Vendredi 16/10 : Marmite du pêcheur aux petits légumes, pommes nature ●● Fruit.

Lundi 19/10 : Wok de légumes, tranche de porc, blé mondé ● Fruit.

Mardi 20/10 : Penne aux légumes verts, chipolata ●●● Yaourt ●

Jeudi 22/10 : Hachis parmentier au butternut ●● Pâtisserie ●●●

Vendredi 23/10 : Omelette au gruyère, quinoa aux petits légumes ●● Fruit.

Lundi 26/10 : Vol-au-vent, purée de carottes ●● Fruit.

Mardi 27/10 : Ravioles à la ricotta, sauce tomate ●●● Yaourt ●

Jeudi 29/10 : Boudin blanc, stoemp aux épinards ●●● Crème vanille ●

Vendredi 30/10 : Gratin de saumon, crudités ●●● 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.