

Plats du jour des écoles Décembre 2020

Mardi 01/12: Pâtes à la bolognaise ●●● Fruit.

Jeudi 03/12 : Cordon bleu, riz sauvage, ratatouille de légumes ●●● Madeleine ●●

Vendredi 04/12 : Brandade de colin, poêlée de légumes ●●● Fruit.

Lundi 07/12 : Boulettes sauce tomate, pommes nature ●●● Fromage blanc ●

Mardi 08/12 : Lasagne de bœuf, crudités ●●● Fruit.

Jeudi 10/12 : Poulet rôti, pommes grenailles et légumes croquants ●●● Yaourt aux fruits ●

Vendredi 11/12 : Filet de hoki meunière, potée aux poireaux ●●● Compote de fruits.

Lundi 14/12 : Waterzooi de volaille, riz ●●●●● Fruit.

Mardi 15/12: Nouilles au pesto rouge, lardons ●●●●■ Yaourt aux fruits ●

Jeudi 17/12 : Hachis parmentier aux pousses d'épinard ●●● Crème chocolat ●

Vendredi 18/12: Mijoté de dinde de Noël, pommes au four, pdt sautées ●●●●● Cookie ●●

RETROUVEZ-NOUS SUR NOTRE PAGE FACEBOOK
« HESSE TRAITEUR »

●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.