Plats du jour des écoles
Mai 2021

Lundi 03/05: Burgers de bœuf, jardinière de légumes, riz ●● Yaourt ●
Mardi 04/05 : Rigatoni à la carbonara, crudités ●●● Fruit.
Jeudi 06/05: Boulettes de volaille sauce tomate, pommes natures ●●● Crème vanille ●
Vendredi 07/05 : Filet de limande aux petits légumes, purée ●●● Cake ●●●

Lundi 10/05 : Roulades de bœuf, pois carottes, pommes natures ●● Fruit.
Mardi 11/05 : Penne au saumon et brocolis ●●● Yaourt aux fruits ●

Lundi 17/05 : Cuissot de poulet, courgettes, blé mondé ●● Yaourt aux fruits ●
Mardi 18/05 : Penne à la bolognaise ●● Fruit.
Jeudi 20/05 : Pain de viande, gratin d'épinard ●● Riz au lait ●
Vendredi 21/05 : Couscous végétarien ●● Crème chocolat ●

Mardi 25/05 : Poulet panné, farfalle au pesto, crudités ■●● Fruit.
Jeudi 27/05 : Rôti de porc, poireaux crème, pommes natures ● Yaourt ●
Vendredi 28/05: Riz sauté aux œufs et aux légumes ●●● Pâtisserie ●●●

Lundi 31/05 : Vol- au- vent, potée aux carottes ●● Yaourt aux fruits ●

●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.

BE-BIO-01 CERTISYS

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.