

Hesse



Traiteur

Plats du jour des Écoles

Septembre 2021

Jeudi 02/09 : Tajine de dinde aux légumes ●●● Yaourt nature ●

Vendredi 03/09 : Gratin de saumon aux brocolis et pomme de terre ●●● Pâtisserie ●●●

Lundi 06/09 : Saucisse porc et veau, carottes vichy, pomme nature ●●● Fruit.

Mardi 07/09 : Tortellini épinards et ricotta ●●● Fruit.

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

Vendredi 10/09 : Filet de colin meunière, purée aux carottes ●●● Fruit.

Lundi 13/09 : Vol-au-vent, potée de légumes ●●● Fruit.

Mardi 14/09 : Penne à la bolognaise, crudités ●●● Yaourt ●

Jeudi 16/09 : Steak haché, petits pois, quinoa ●●● Crème vanille ●

Vendredi 17/09 : Filet de limande à la florentine ●●● Fruit.

Lundi 20/09 : Kefta de bœuf sauce provençale, riz ●●● Fruit.

Mardi 21/09 : Macaroni jambon fromage, carottes rappées ●●● Yaourt aux fruits ●

Jeudi 23/09 : Wok de volaille, légumes verts et blé mondé ●●● Pâtisserie ●●●

Vendredi 24/09 : Omelette, gratin de pomme de terre au potiron ●●● Glace ●

Mardi 28/09 : Coquillettes, lardinettes de dinde et petit pois ●●● Yaourt ●

Jeudi 30/09 : Pain de viande, pommes sautées, salade verte ●●● Crème chocolat ●

● 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.