

Hesse



Traiteur

# Plats du jour des écoles

## Janvier 2022

Lundi 10/01 : Filet de dinde, carottes deux couleurs, pommes de terre. Yaourt ●

Mardi 11/01 : Rigatoni à la bolognaise ●●● Fruit. ☉

Jeudi 13/01 : Burger de bœuf, stoemp au chou ●● Pâtisserie ●●●

Vendredi 14/01 : Riz sauté aux légumes et aux œufs ●● Crème aux chocolat ●

Lundi 17/01 : Nids d'oiseau, compote de pommes, pommes nature ●● Fruit.

Mardi 18/01 : Penne aux petits légumes et lardinettes de dinde ●●● Yaourt ●

Jeudi 20/01 : Mijoté de bœuf aux légumes verts, riz ● Portion de fromage ●

Vendredi 21/01 : Gratin de saumon aux courgettes ●●● Fruit.

Lundi 24/01 : Vol-au-vent, potée aux endives ●● Fruit.

Mardi 25/01 : Lasagne ●●● Yaourt aux fruits ● ●

Jeudi 27/01 : Sauté de porc au curry, pdt, crudités ●● Mousse au chocolat ●●● ●

Vendredi 28/02 : Colin pané, gratin de brocolis ●●●● Fromage aux fruits ●

Lundi 31/01 : Boulettes de porc, crème de tomate à l'estragon, riz ●● Fruit. ☉

## Bonnes fêtes de fin d'année !

●Lait ●Gluten ●Œuf ●Poisson ●Soja ●Céleri ●Crustacés ▼Arachides ●Moutarde  
■Fruits à coques ●Sésame ●Sulfite ●Lupin ○Mollusques ☉ Porc

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.