

Hesse



Traiteur

# Plats du jour des écoles

## Mars 2022

Lundi 07/03 : Vol-au-vent, purée, crudités ●● Fruit.

Mardi 08/03 : Penne sautées aux légumes ●● Yaourt ●

Jeudi 10/03 : Boudin blanc, pomme nature, épinards ●●● Crème vanille ● ●

Vendredi 11/03 : Gratin de cabillaud aux poireaux ●●● Fruit.

Lundi 14/03 : Pavé de dinde, potée aux choux ● Yaourt ●

Mardi 15/03 : Rigatoni à la bolognaise ●● Fruit. ●

Jeudi 17/03 : Burger de bœuf, courgettes à la crème, blé mondé ●● Pâtisserie ●●

Vendredi 18/03 : Blanquette de poisson aux petits légumes, riz ●●● Fruit.

Lundi 21/03 : Tranche de porc, salsifis au beurre, pomme nature ● Yaourt ● ●

Mardi 22/03 : Hachis parmentier ●● Fruit. ●

Jeudi 24/03 : Curry de carottes et volaille, lait de coco, riz ●● Crème au chocolat ●●

Vendredi 25/03 : Lasagne végétarienne ●●● Biscuit ●

Lundi 28/03 : Saucisse porc et veau, ratatouille, pomme persillé ●● Yaourt ● ●

Mardi 29/03 : Penne au saumon et brocolis ●●● Fruit.

Jeudi 31/03 : Haut de cuisse de poulet, compote de pommes, grenailles ● Pâtisserie ●●

●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.