

Hesse



Traiteur

Plats du jour des écoles Novembre 2022

Lundi 07/11 : Cordon bleu, carottes trois couleurs, pommes nature ●● Fruit.

Mardi 08/11 : Spirelli sautés aux petits légumes (végé) ●●● Biscuit ●

Jeudi 10/11 : Boulettes sauce tomate, riz ●● Yaourt ●⊙

Lundi 14/11 : Sauté de porc, gratin de chou-fleur ● Fruit ⊙

Mardi 15/11 : Tortellini épinards et ricotta (végé) ●●● Crème au chocolat ●●

Jeudi 17/11 : Waterzooi de poulet, riz sauvage ●● Compote.

Vendredi 18/11 : Parmentier de cabillaud aux brocolis ●● Pâtisserie ●●●

Lundi 21/11 : Saucisse, gratin de courgettes ●●● Crème vanille ●●● ⊙

Mardi 22/11 : Pâtes à la Carbonara, crudités ●●● Fruit.

Jeudi 24/11 : Poulet meunière, potée aux poireaux ●● Pâtisserie ●●●

Vendredi 25/11: Chili végétarien, orge perlé (végé) ●● Fruit.

Lundi 28/11 : Roulade de bœuf, épinards à la crème, pommes nature ●●● Fruit.

Mardi 29/11 : Rigatoni à la bolognaise ●● Yaourt aux fruits ● ⊙

RETROUVEZ-NOUS SUR NOTRE PAGE FACEBOOK

« HESSE TRAITEUR »

●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.