



Traiteur

Plats du jour des Écoles

Août / Septembre 2023

Lundi 28/08 : Filet de poulet à l'estragon, salade mixte, pomme rissolée ●● Fruit.

Mardi 29/08 : Lasagne aux légumes (végé) ●●● Yaourt ●

Jeudi 31/08 : Boulettes sauce tomate, bolognais ●● Pâtisserie ●●●

Vendredi 01/09 : Parmentier de hoki aux petits légumes ●●● Fruit.

Lundi 04/09 : Saucisse porc et veau, carottes vichy, pomme nature ●●● Yaourt ●●

Mardi 05/09 : Tortellini épinards et ricotta (végé) ●●● Fruit.

Jeudi 07/09 : Curry de volaille, riz, salade de tomates ●● Compote de pommes.

Vendredi 08/09 : Filet de colin meunière, purée aux brocolis ●●● Fruit.

Lundi 11/09 : Vol-au-vent, potée de légumes ●● Fruit.

Mardi 12/09 : Penne à la bolognaise végétarienne (végé) ●●● Yaourt ●

Jeudi 14/09 : Steak haché, petits pois, quinoa ●● Crème vanille ●●

Vendredi 15/09 : Filet de limande à la florentine ●● Fruit.

Lundi 18/09 : Roulade de bœuf, sauce provençale, pomme nature ●● Fruit.

Mardi 19/09 : Macaroni jambon fromage, carottes rappées ●●● Yaourt fruits ●●

Jeudi 21/09 : Filet de dinde, légumes verts et blé mondé ● Pâtisserie ●●●

Vendredi 22/09 : Riz sauté aux œufs et petits légumes (végé) ●● Crème chocolat ●

Lundi 25/09 : Cuissot de poulet, courgettes à la crème, riz ●● Fruit.

Mardi 26/09 : Rigatoni à la tomate, aubergine, parmesan (végé) ●●● Fromage frais ●

Jeudi 28/09 : Pain de viande, salade liégeoise ●●● Yaourt nature ●●

Vendredi 29/09 : Gratin de saumon aux brocolis ●●● 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.