



Traiteur

Plats du jour des écoles

Novembre 2023

Lundi 06/11 : Tranche de dinde, carottes trois couleurs, pommes natures ●●● Fruit.

Mardi 07/11 : Spirelli sautés aux petits légumes et soja (végé) ●●●● Biscuit ●

Jeudi 09/11 : Boulettes sauce tomate, riz ●●● Yaourt ● ◎

Vendredi 10/11 : Colin pané, purée aux légumes racines ●●●● Fruit.

Lundi 13/11 : Sauté de porc, gratin de chou-fleur ● Fruit ◎

Mardi 14/11 : Tortellini aux champignons (végé) ●●●● Crème au chocolat ●●●

Jeudi 16/11 : Waterzooi de poulet, riz sauvage ●●● Compote.

Vendredi 17/11 : Parmentier de cabillaud aux brocolis ●●● Pâtisserie ●●●●

Lundi 20/11 : Saucisse, gratin de potiron ●●●● Crème vanille ●●● ◎

Mardi 21/11 : Pâtes au thon petit pois et lait de coco ●●●● Fruit.

Jeudi 23/11 : Poulet meunière, potée aux poireaux ●●● Pâtisserie ●●●●

Vendredi 24/11: Curry de légumes, orge perlé (végé) ●●● Fruit.

Lundi 27/11 : Roulade de volaille, épinards à la crème, pommes natures ●●●● Fruit.

Mardi 28/11 : Lasagne à la bolognaise ●●●● Yaourt aux fruits ● ◎

Jeudi 30/11 : Carbonnades de bœuf aux carottes, pomme purée ●●● Portion de fromage ●

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.

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

Hesse Traiteur

0496/54.07.72.