Plats du jour des écoles
Janvier 2025

Lundi 06/01 : Filet de porc, potée aux carottes deux couleurs ● Yaourt ● ◎
Mardi 07/01 : Pennes à la bolognaise ●● Fruit. ◎
Jeudi 09/01 : Roulades de bœuf, gratin de courges ●●● Pâtisserie ●●●
Vendredi 10/01 : Riz sauté aux légumes et aux œufs (végé) ●● Crème au chocolat ●

Lundi 13/01 : Pain de viande, compote de pommes, pommes natures ●● Fruit. ◎
Mardi 14/01 : Coquillettes, petits pois et lardinettes de dinde ●●● Yaourt ●
Jeudi 16/01 : Curry de légumes et lentilles, riz ●● Portion de fromage ●
Vendredi 17/01 : Gratin de saumon aux courgettes ●●● Fruit.

Lundi 20/01 : Blanquette de volaille, blé mondé ●● Fruit.
Mardi 21/01 : Lasagne végétarienne (végé) ●●● Yaourt aux fruits ●
Jeudi 23/01 : Sauté de porc, légumes racines, pomme nature ●● Mousse au chocolat ●● ◎
Vendredi 24/02 : Parmentier de colin aux brocolis ●●●● Fromage aux fruits ●

Lundi 27/01 : Boulettes de volaille, sauce tomate à l'estragon, semoule ●● Fruit.
Mardi 28/01: Pâtes au jambon façon carbonara, carottes rappées ●●● Biscuit ● ◎
Jeudi 30/01 : Gratin d'œufs à la florentine, purée (végé) ●●● Yaourt ●
Vendredi 31/01 : Petite nage de cabillaud, poireaux à la crème, pommes natures ●●●
Pâtisserie ●●

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.
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.

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

Hesse Traiteur
0496/54.07.72.