



*Hesse
Traiteur*

Plats du jour des écoles

Mars 2026

Lundi 02/03 : Vol-au-vent, purée, crudités ● ● Yaourt ●

Mardi 03/03 : Penne sautées aux légumes et légumineuses (Végé) ● ● Biscuit ●

Jeudi 05/03 : Boudin blanc, pomme nature, épinards ● ● ● Crème vanille ● ○

Vendredi 06/03 : Gratin de cabillaud aux poireaux ● ● ● ● Fruit.

Lundi 09/03 : Pavé de dinde, potée aux choux ● Yaourt ●

Mardi 10/03 : Pâtes à la bolognaise ● ● Fruit. ○

Jeudi 12/03 : Colin pané, panais à la crème, blé mondé ● ● ● Pâtisserie ● ●

Vendredi 13/03 : Riz Cantonais (Végé) ● ● ● Fruit.

Lundi 16/03 : Sauté de porc, petits pois, pomme nature ● ● Yaourt ● ○

Mardi 17/03 : Spirelli au thon, tomate et crème ● ● ● Pâtisserie ● ●

Jeudi 19/03 : Curry de volaille aux carottes, riz Basmati ● Crème au chocolat ● ●

Vendredi 20/03 : Hachis parmentier (Végé) ● Fruit.

Lundi 23/03 : Roulade porc et veau, ratatouille légumes, pomme persillée ● ● Yaourt ● ○

Mardi 24/03 : Lasagne au saumon et brocolis ● ● ● Fruit.

Jeudi 26/03 : Haut de cuisse de poulet, compote de pommes, pdt grenaille ● Pâtisserie ● ●

Vendredi 27/03 : Couscous de légumes (Végé) ● ● Crème vanille ●

Lundi 30/03: Salade Liégeoise, lardinettes de dinde ● Fruit.

Mardi 30/03 : Pâtes aux boulettes sauce tomate, champignons ● ● Mousse au chocolat ● ○

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