

Semaine 6 - Menu Sainte Sophie



Dussmann

Lundi 02/02

Bouillon de légumes ⁹

Salade de carottes râpées ^{10 - 12}

Sticks de mozzarella panés ^{101 - 102 - 7}

Sauce rémoulade maison ^{3 - 10 - 12}

Pommes de terre vapeur

Brocolis

Mardi 03/02

Potage de carottes ^{7 - 9}

Salade de chou rouge aux pommes ^{10 - 12}

Escalope de poulet sauce curry ^{101 - 7}

Boulgour ¹⁰¹

Panais persillés ⁷

Mercredi 04/02

Minestrone ^{7 - 9}

Céleri rémoulade ^{3 - 7 - 9 - 10 - 12}

Colin meunière et citron ^{101 - 3 - 4 - 7}

Gnocchis sautés ^{101 - 7}

Choux de Bruxelles ⁷

Jeudi 05/02

Potage Saint-Germain (pois cassés) ⁹

Salade Coleslaw ^{3 - 7 - 10 - 12}

Blanquette de veau ^{101 - 7}

Riz pilaf

Carottes

Vendredi 06/02

Velouté de légumes ^{7 - 9}

Salade grecque ⁷

Tortellini ricotta - épinards Sauce napolitaine ^{101 - 3 - 7 - 9}

Parmesan râpé ⁷

Salade verte ^{10 - 12}

Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12}

Alternative végétarienne

Escalope de légumes ^{101 - 3}

Sauce curry ^{101 - 7 - 9}

Boulgour ¹⁰¹

Panais persillés ⁷

Oeufs brouillés ^{3 - 7}

Gnocchis sautés ^{101 - 7}

Choux de Bruxelles ⁷

Risotto crémeux aux champignons et parmesan ^{7 - 12}

Carottes

Pain : 1 (blé-avoine-orge-seigle-épeautre)/11 (selon le type de pain)

Corbeille de fruits frais

Compote de fruits

Salade de fruits

Corbeille de fruits frais

Fromage blanc aux fruits ⁷

Yaourt aux fruits ⁷

Corbeille de fruits frais

Crêpe au sucre ^{101 - 3 - 7}

Laitage nature ⁷

Corbeille de fruits frais

Yaourt nature ⁷

Fromage ⁷

Corbeille de fruits frais

Crème vanille ⁷

Yaourt nature ⁷

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. En revanche, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes

