

# Semaine 6 - Menu Sainte Sophie



Dussmann

Lundi 02/02	Mardi 03/02	Mercredi 04/02	Jeudi 05/02	Vendredi 06/02
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	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	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	Potage Saint-Germain (pois cassés) 9 *** Salade Coleslaw 3 - 7 - 10 - 12 *** Blanquette de veau 101 - 7 Riz pilaf *** Carottes	Velouté de légumes 7 - 9 *** Salade grecque 7 *** Tortellini ricotta - épinards Sauce 101 - 3 - 7 - 9 napolitaine 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 7 - 12 parmesan  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