

Semaine 9 - Menu Sainte Sophie



Dussmann

Lundi 23/02 Journée pédagogique - Menu du personnel	Mardi 24/02	Mercredi 25/02	Jeudi 26/02	Vendredi 27/02
Potage de légumes verts (Chou vert, épinards, haricots verts) ⁷⁻⁹ *** Salade de carottes râpées ¹⁰⁻¹² 🇧🇪 Gratin de crozet au fromage et lardons (Croziflette) ¹⁰¹⁻³⁻⁷ Salade verte	Velouté de navets ⁷ *** Salade d'endives aux pommes ¹⁰⁻¹² Escalope de poulet panée ¹⁰¹⁻³ Quartiers de citron *** Pommes de terre sautées ⁷ *** Maïs poêlé	Soupe anglaise à l'oignon ⁷⁻⁹ *** Betteraves rouges ¹⁰⁻¹² 🇧🇪 Emincé de veau sauce crème - champignons ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻⁷⁻¹² Quinoa *** Brocolis vapeur	Velouté de carottes et pois chiches ⁷ *** Salade de pommes de terre ³⁻⁷⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette au yaourt ⁷⁻¹⁰⁻¹² *** Quiche aux légumes blancs et fromage ¹⁰¹⁻³⁻⁷⁻⁹ Salade verte	Potage cultivateur (carotte, chou-fleur, poireau, navet) ⁹ *** Salade de chou rouge ¹⁰⁻¹² Filet de hoki sauce aux herbes ⁴⁻⁷⁻¹² Riz jaune pilaf *** Haricots verts ⁷
Alternative végétarienne				
Gratin de crozet au fromage (Croziflette) ¹⁰¹⁻³⁻⁷⁻¹² Salade verte	Halloumi grillé ⁷ Quartiers de citron *** Pommes de terre sautées ⁷ *** Maïs poêlé	Escalope de légumes ¹⁰¹⁻³ Quinoa *** Brocolis vapeur		Omelette ³ Riz jaune pilaf *** Haricots verts ⁷
Pain : 1(blé-avoine-orge-seigle-épeautre) / 11 (selon le type de pain)				
Corbeille de fruits frais *** Ile flottante ³⁻⁷ ***	Corbeille de fruits frais *** Fromage blanc aux fruits ⁷ *** Yaourt aux fruits ⁷	Corbeille de fruits frais *** Cake au chocolat ¹⁰¹⁻³⁻⁶⁻⁷ 🌍 *** Laitage nature ⁷	Corbeille de fruits frais *** Yaourt nature ⁷ *** Fromage ⁷	Corbeille de fruits frais *** Crème caramel ³⁻⁷ *** 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

