



# Menu de la semaine 29

## Vacances d'été

LUNDI 19 juillet 2021	MARDI 20 juillet 2021	MERCREDI 21 juillet 2021	JEUDI 22 juillet 2021	VENDREDI 23 juillet 2021
<b>Tomate cerise et mozzarella</b> 7 ***	<b>Cake aux légumes (courgette, poivron et basilic)</b> 1(blé)-3-7 ***	<b>Grissini et tapenade d'olive</b> 1(blé)-12 ***	<b>Salade façon Niçoise</b> 3-4-10-12 ***	<b>Salade de betterave</b> 10-12 ***
<b>Filet de hoki crème aux herbes fraîches</b> 1(blé)-4-7 ***	<b>Salade de pommes de terre et saucisse viennoise</b> 3-7-10-12 ***	<b>Cordon bleu de volaille (non pané)</b> 7 ***	 <b>Omelette aux fines herbes</b> 3-7 ***	<b>Kefta d'agneau sauce blanche</b>
<b>Blé</b> 1(blé)-7 ***		<b>Riz</b> / ***	<b>Pommes wedges</b> 1(blé) ***	<b>Pain pita</b> 1(blé)-7 ***
<b>Duo de navets et carottes</b> 7 ***	<b>Concombre en vinaigrette</b> 10-12 *** 	<b>Fondue de poireaux crémée</b> 7 ***	<b>Courgettes sautées</b> 	<b>Salade, tomate, oignon</b> / ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
<b>Blésotto aux champignons et parmesan</b> 1(blé)-7	<b>Salade de pommes de terre et saucisse végétarienne de tofu</b> 1(blé, avoine)-3-6-7-10-12	<b>Lentilles mijotées</b> 1(blé)-7		<b>Falafels sauce blanche</b> 1(blé)-7
<b>Duo de navets et carottes</b> 7	<b>Concombre en vinaigrette</b> 10-12	<b>Riz</b> /		<b>Pain pita</b> 1(blé)-7
		<b>Fondue de poireaux crémée</b> 7		<b>Salade, tomate, oignon</b> /
Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)				
<b>Corbeille de fruits</b> Banane au chocolat 	<b>Corbeille de fruits</b> Glace à l'eau orange /	<b>Corbeille de fruits</b> Muffins 1(blé)-3-7	<b>Corbeille de fruits</b> Salade de fruits frais /	<b>Corbeille de fruits</b> Tarte aux fruits 1(blé)-3-7

### LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données recueillies pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :

 Des produits du terroir	 Des produits issus de la pêche durable	 Des produits issus du commerce équitable	 Des produits issus de l'agriculture biologique	 Des repas 100% végétariens
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------