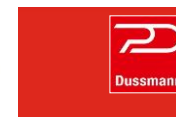




Menu de la semaine 37



Vacances d'été

LUNDI 13 septembre 2021	MARDI 14 septembre 2021	MERCREDI 15 septembre 2021	JEUDI 16 septembre 2021	VENREDI 17 septembre 2020
<p>Salade de carottes à l'orange</p> <p>10-12 ***</p> <p>Bouchée de quorn (avec champignons)</p> <p>1(blé)-3-7-12 ***</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>12 ***</p> <p>Haricots verts</p> <p>7 ***</p>	<p>Potage aux légumes taillés</p> <p>Œuf Mimosa</p> <p>3-10 ***</p> <p>Curry de veau au lait de coco</p> <p>Riz basmati</p> <p>- ***</p>	<p>Potage Parmentier</p> <p>7-12</p> <p>Salade piémontaise</p> <p>3-10-12 ***</p> <p>Cabillaud sauce vierge</p> <p>4 ***</p> <p>Pâtes</p> <p>1(blé) ***</p> <p>Epinards</p> <p>7 ***</p>	<p>Soupe de petits pois</p> <p>7-9-12 ***</p> <p>Salade de tomates</p> <p>10-12 ***</p> <p>Ragoût de Porc à l'ancienne</p> <p>1(blé,orge) ***</p> <p>Bouलगour</p> <p>1(blé) ***</p> <p>Flan de brocolis</p> <p>3-7 ***</p>	<p>Potage de légumes verts</p> <p>9-12 ***</p> <p>Chou rouge aux pommes</p> <p>12 ***</p> <p>Bœuf au poivre</p> <p>7 ***</p> <p>Frites</p> <p>/ ***</p> <p>Carottes cuites</p> <p>7 ***</p>
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
	<p>Curry de pois chiche et légumes au lait de coco</p>	<p>Gratin de pâtes aux œufs et épinards</p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p>Aloo Palak</p> <p>12</p>	<p>Galette de lentilles</p> <p>1(blé)</p> <p>Frites</p> <p>/</p> <p>Carottes cuites</p> <p>7</p>
Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)				
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Fromage blanc Stracciatella</p> <p>6-7</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Desserts du pâtissier (Carré de framboise, Carré de chocolat, mini financier)</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Smoothie</p> <p>Gâteau au yaourt</p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade de fruits</p> <p>/</p> <p>Compote de fruits</p> <p>/</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Flan chocolat</p> <p>7</p>

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