



ECOLE PRIVEE NOTRE DAME

Menu Sainte Sophie



Menu Asiatique



LUNDI 14 Novembre	MARDI 15 Novembre	MERCREDI 16 Novembre	JEUDI 17 Novembre	VENDREDI 18 Novembre
Potage paysan ⁹⁻¹² ***	Bouillon de légumes, nouilles chinoises ¹⁻³⁻⁶⁻⁹ ***	Velouté de navets ⁷ ***	Soupe de panais ⁷ ***	Potage de carottes ⁷⁻⁹⁻¹² ***
Salade verte ¹⁰⁻¹² ***	Salade Coleslaw ³⁻⁷⁻¹⁰⁻¹² ***	Betteraves rouges ¹⁰⁻¹² ***	Salade de chicons aux pommes ¹⁰⁻¹² ***	Salade de légumes et riz ³⁻¹⁰⁻¹² ***
Lapin à la moutarde ¹⁻⁷⁻¹⁰⁻¹² ***	Emincé de poulet (Asia) ¹⁻⁶ ***	Cabillaud sauce citron ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹²	Merguez grillées ***	Gnocchis sauce tomate ¹⁻⁷⁻⁹
Pommes de terre vapeur ***	Nouilles chinoises ¹⁻³⁻⁶⁻¹¹ ***	Riz nature et sauvage ***	Semoule de blé ¹ ***	Parmesan râpé ⁷ ***
Courgettes sautées	Wok de légumes asiatique ¹⁻⁶	Haricots verts à l'échalote ⁷	Légumes couscous ⁹	Petits pois aux oignons ⁷

Alternative végétarienne

Aloo palak ¹² ***	Ragoût de légumes et tofu au gingembre ¹⁻⁶⁻⁹ ***	Risotto aux champignons & parmesan ⁷⁻¹² ***	Couscous de légumes et pois chiches ***	
	Nouilles chinoises ¹⁻³⁻⁶⁻¹¹ ***	Haricots verts à l'échalote ⁷		

Pain 1 (blé, avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain.

Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***
Yaourt nature ⁷ ***	Fromage blanc aux fruits ⁷ ***	Eclair au chocolat ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ ***	Compote de fruits ***	Crème vanille ⁷ ***
Fromage ⁷	Yaourt aux fruits ⁷	Laitage nature ⁷	Salade de fruits	

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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 récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



ECOLE PRIVEE NOTRE DAME

Menu Sainte Sophie

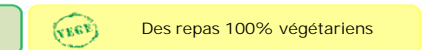
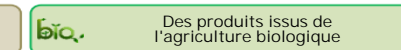
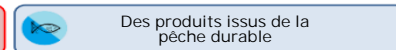
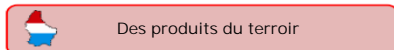


LUNDI 21 Novembre	MARDI 22 Novembre	MERCREDI 23 Novembre	JEUDI 24 Novembre	VENDREDI 25 Novembre
Minestrone ⁷⁻⁹⁻¹² *** Salade de haricots rouges ¹⁰⁻¹² *** Omelette ³⁻⁷ *** Pommes de terre rôties au four ⁷ *** Fondue de poireaux crémée ⁷	Soupe aux lentilles ⁹⁻¹² *** Salade de choux blanc aux pommes ¹⁰⁻¹² *** Ragoût de porc à l'ancienne ¹⁻⁷ *** Blé ¹ *** Epinards à l'échalote ⁷	Potage Céleri ⁷⁻⁹⁻¹² *** Salade de carottes râpées ¹⁰⁻¹² *** Émincé de boeuf Strogonoff ¹⁻⁷⁻⁹ *** Pâtes ¹ *** Panais rôti ⁷	Bouillon de légumes ⁹ *** Salade de quinoa, boulghour, maïs et feta ¹⁻⁷ *** Escalope de légumes ¹⁻³ *** Purée de pomme de terre ⁷ *** Chou-fleur aux herbes	Potage cultivateur ⁹⁻¹² *** Salade de maïs ¹⁰⁻¹² *** Curry de veau au lait de coco ⁹ *** Riz basmati *** Brocolis vapeur
Alternative végétarienne				
	Blésotto au parmesan (risotto de blé) ¹⁻⁷⁻¹² *** Epinards à l'échalote ⁷	Émincé de quorn Strogonoff ³⁻⁷⁻¹² *** Pâtes ¹ *** Panais rôti ⁷		Dahl de lentilles au lait de coco *** Riz basmati *** Brocolis vapeur
Pain 1 (blé, avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain.				
Corbeille de fruits frais *** Yaourt nature ⁷ *** Fromage ⁷	Corbeille de fruits frais *** Fromage blanc aux fruits ⁷ *** Yaourt aux fruits ⁷	Corbeille de fruits frais *** Muffin vanille ¹⁻³⁻⁷ *** Laitage nature ⁷	Corbeille de fruits frais *** Compote de fruits *** Salade de fruits	Corbeille de fruits frais *** Mousse au chocolat noir ³⁻⁶⁻⁷ ***

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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 récoltées 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 :







ECOLE PRIVEE NOTRE DAME

Menu Sainte Sophie



LUNDI 28 Novembre	MARDI 29 Novembre	MERCREDI 30 Novembre	JEUDI 01 Décembre	VENDREDI 02 Décembre
Potage de carottes ⁷⁻⁹⁻¹² ***	Soupe de tomates ⁷⁻⁹ ***	Potage de cerfeuil ⁷⁻⁹⁻¹² ***	Potage Céleri ⁷⁻⁹⁻¹² ***	Potage cultivateur ⁹⁻¹² ***
Salade de concombres ¹⁰⁻¹² ***	Salade grecque ⁷ ***	Salade verte ¹⁰⁻¹² ***	Salade de carottes râpées ¹⁰⁻¹² ***	Salade de tomates ¹⁰⁻¹² ***
Rôti de porc jus au thym ⁹ ***	Emincé de bœuf braisé ⁷ ***	Quiche aux légumes verts ¹⁻³⁻⁷ 	Haut de cuisse de poulet rôti ***	Colin meunière et citron ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ 
Quinoa ***	Pain Pita ¹ ***	Haricots verts à l'échalote ⁷	Pâtes ¹ ***	Riz pilaf ***
Chou frisé ⁷			Flan de légumes mixtes ³⁻⁷⁻⁹	Brocolis vapeur

Alternative végétarienne

Chili sin carne au soja et lait de coco ¹⁻⁶⁻⁹ ***	Emincé de quorn façon kebab et garniture sauce blanche ³⁻⁷ ***		Omelette ³⁻⁷ ***	Escalope de fromage ¹⁻³⁻⁷ ***
Quinoa ***			Pâtes ¹ ***	Riz pilaf ***
Chou frisé ⁷			Flan de légumes mixtes ³⁻⁷⁻⁹	Brocolis vapeur

Pain 1 (blé, avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain.

Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***
Yaourt nature ⁷ ***	Fromage blanc aux fruits ⁷ ***	Cake aux carottes et aux pommes ¹⁻³ ***	Compote de fruits ***	Crème spéculoos ¹⁻⁶⁻⁷ ***
Fromage ⁷	Yaourt aux fruits ⁷	Laitage nature ⁷	Salade de fruits	

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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 récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



ECOLE PRIVEE NOTRE DAME

Menu Sainte Sophie



Menu Mexicain



LUNDI 05 Décembre	MARDI 06 Décembre	MERCREDI 07 Décembre	JEUDI 08 Décembre	VENDREDI 09 Décembre
Soupe de patates douces au lait de coco 7 - 9 - 12 ***	Crème de brocoli 7 - 12 ***	Soupe Tex-Mex 6 - 9 - 12 ***	Potage saint-germain 7 - 12 ***	Potage alphabet 1 - 9 ***
Betteraves rouges 10 - 12 ***	Salade verte 10 - 12 ***	Salade mexicaine 10 - 12 ***	Chou-fleurs cuit et vinaigrette 10 - 12 ***	Salade de chicons aux pommes 10 - 12 ***
Curry de légumineuses ***	Emincé de boeuf à la bourguignonne 1 - 12 ***	Fajitas à la volaille sauce guacamole 1 - 7 ***	Bouchée champignon 1 - 7 - 9 - 12 ***	Ragoût d'agneau 1 - 7 ***
Riz basmati ***	Boulgour 1 ***	Aubergines à la romaine 7	Spaetzle 1 - 3 - 7 ***	Pommes de terre vapeur ***
	Purée de potirons		Panais persillé 7	Duo de carottes 7

Alternative végétarienne

	Steak de soja à la bourguignonne 1 - 6 - 9 - 12 ***	Fajitas au quorn sauce guacamole 1 - 3 - 7 ***		Escalope de légumes 1 - 3 ***
	Boulgour 1 ***	Aubergines à la romaine 7		Pommes de terre vapeur ***
	Purée de potirons			Duo de carottes 7

Pain 1 (blé, avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain.

Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***
Yaourt nature 7 ***	Fromage blanc aux fruits 7 ***	Pan de elote 1 - 3 - 7 ***	Compote de fruits ***	Mousse Mascarpone 7 ***
Fromage 7	Yaourt aux fruits 7	Laitage nature 7	Salade de fruits	

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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 récoltées 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



ECOLE PRIVEE NOTRE DAME

Menu Sainte Sophie



LUNDI 12 Décembre	MARDI 13 Décembre	MERCREDI 14 Décembre	JEUDI 15 Décembre	VENDREDI 16 Décembre
Potage de courgettes ¹² ***	Crème de champignons ¹⁻⁷ ***	Bouneschlupp sans lardons ¹⁻¹² ***	Potage saint-germain ⁷⁻¹² ***	Soupe de légumes ⁹⁻¹² ***
Céleri remoulade ³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² ***	Salade de lentilles ¹⁰⁻¹² ***	Oeufs Mimosa ³⁻¹⁰⁻¹² ***	Champignons à la grecque ***	Salade de chou blanc aux pommes ¹⁰⁻¹² ***
Falafels sauce tomate ¹⁻⁹ ***	Steak haché de boeuf sauce à l'échalote ⁹ ***	Émincé de veau mexicaine ¹⁻⁹ ***	Cabillaud sauce vierge ⁴ ***	Ragoût de porc ¹⁻⁷ ***
Blé pilaf ¹ ***	Purée de pomme de terre ⁷ ***	Quinoa ***	Riz jaune pilaff ***	Pâtes ¹ ***
Epinards à la crème ⁷	Petits pois ⁷	Romanesco à l'huile d'olive	Brocolis vapeur	Ratatouille

Alternative végétarienne

	Steak de soja ¹⁻⁶⁻⁹⁻¹² ***	Escalope de légumes gratinée au fromage ¹⁻⁷ ***	Falafels sauce fromage blanc au cumin ¹⁻⁷ ***	Omelette au fromage ³⁻⁷ ***
	Purée de pomme de terre ⁷ ***	Quinoa ***	Riz jaune pilaff ***	Pâtes ¹ ***
	Petits pois ⁷	Romanesco à l'huile d'olive	Brocolis vapeur	Ratatouille

Pain 1 (blé, avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain.

Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***
Yaourt nature ⁷ ***	Fromage blanc aux fruits ⁷ ***	Tarte aux pommes ¹⁻⁷ ***	Compote de fruits ***	Bavarois aux Framboises ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ ***
Fromage ⁷	Yaourt aux fruits ⁷	Laitage nature ⁷	Salade de fruits	

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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 récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

ECOLE PRIVEE NOTRE DAME

Menu Sainte Sophie



Menu Noël



Menu Noël



LUNDI
19 Décembre

Potage cultivateur ⁹⁻¹²

Salade de concombres ¹⁰⁻¹²

Pilons de poulet rôtis marinés ⁹⁻¹⁰

Semoule de blé ¹

Légumes couscous ⁹

MARDI
20 Décembre

Crème Florentine (aux épinards)
⁷⁻¹²

Macédoine de légumes ³⁻¹⁰⁻¹²

Paleron de boeuf braisé ¹⁻¹²

Purée de pomme de terre ⁷

Duo de carottes et navets ⁷

MERCREDI
21 Décembre

Velouté de navets ⁷

Betteraves rouges ¹⁰⁻¹²

Tartiflette au reblochon ⁷⁻¹²

Salade verte ¹⁰⁻¹²

JEUDI
22 Décembre

Potage Dubarry (chou-fleur) ⁷⁻⁹⁻¹²

Salade de carottes râpées ¹⁰⁻¹²

Escalope de quorn jurassienne ¹⁻⁷

Riz basmati

Flan de poireaux ³⁻⁷

VENDREDI
23 Décembre

Soupe de légumes ⁹⁻¹²

Salade d'endives aux pommes ¹⁰⁻¹²

Hamburger pur boeuf ¹⁻⁶⁻¹¹

Frites

Salade verte ¹⁰⁻¹²

Alternative végétarienne

Couscous de légumes et pois chiches ¹⁻⁹

Semoule de blé ¹

Légumes couscous ⁹

Halloumi sauce aux herbes ¹⁻⁷⁻⁹

Purée de pomme de terre ⁷

Duo de carottes et navets ⁷

Burger végétarien ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹¹

Frites

Salade verte ¹⁰⁻¹²

Pain 1 (blé, avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain.

Corbeille de fruits frais

Yaourt nature ⁷

Fromage ⁷

Corbeille de fruits frais

Fromage blanc aux fruits ⁷

Yaourt aux fruits ⁷

Corbeille de fruits frais

Cake marbré ¹⁻³⁻⁷

Laitage nature ⁷

Corbeille de fruits frais

Compote de fruits

Salade de fruits

Corbeille de fruits frais

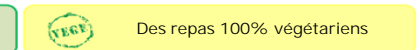
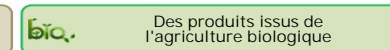
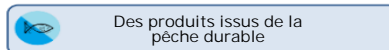
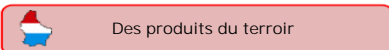
Bûche de Noël ¹⁻³⁻⁶⁻⁷



1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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 récoltées 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 :





ECOLE PRIVEE NOTRE DAME Menu Sainte Sophie 2023

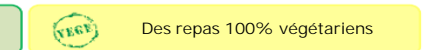
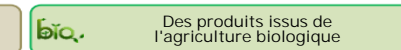
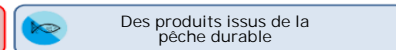
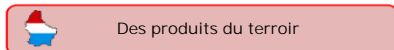


LUNDI 09 Janvier	MARDI 10 Janvier	MERCREDI 11 Janvier	JEUDI 12 Janvier	VENDREDI 13 Janvier
Velouté de navets ⁷ ***	Potage de courgettes ¹² ***	Bouillon de légumes ⁹ ***	Soupe de tomates ⁷⁻⁹ ***	Soupe de légumes ⁹⁻¹² ***
Salade de carottes râpées ¹⁰⁻¹² ***	Taboulé aux légumes ¹ ***	Salade verte ¹⁰⁻¹² ***	Salade de concombres ¹⁰⁻¹² ***	Salade de chou blanc aux pommes ¹⁰⁻¹² ***
Bouchée à la reine ¹⁻⁷⁻¹² ***	Omelette ³⁻⁷  ***	Ragoût d'agneau ¹⁻⁷ ***	Emincé de boeuf aux oignons ¹⁻¹² ***	Risotto crémeux aux champignons, parmesan ⁷⁻¹²  ***
Gnocchis sautés ¹⁻⁷ ***	Pommes de terre sautées ⁷ ***	Quinoa ***	Pâtes ¹ ***	Carottes au persil
Petits pois aux échalotes ⁷	Epinards à la crème ⁷	Navets glacés ⁷	Flan de brocolis ³⁻⁷	
Alternative végétarienne				
Bouchée de quorn ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² ***		Ragoût de légumineuses ***	Halloumi grillé ⁷ ***	
Gnocchis sautés ¹⁻⁷ ***		Quinoa ***	Flan de brocolis ³⁻⁷	
Petits pois aux échalotes ⁷		Navets glacés ⁷		
Pain 1 (blé, avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain.				
Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***
Yaourt nature ⁷ ***	Fromage blanc aux fruits ⁷ ***	Galette des rois aux pommes ***	Compote de fruits ***	Panna cotta aux fruits rouges ⁷ ***
Fromage ⁷	Yaourt aux fruits ⁷	Laitage nature ⁷	Salade de fruits	

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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 récoltées 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 :





ECOLE PRIVEE NOTRE DAME Menu Sainte Sophie 2023



LUNDI 16 Janvier	MARDI 17 Janvier	MERCREDI 18 Janvier	JEUDI 19 Janvier	VENDREDI 20 Janvier
Potage Céleri ⁷⁻⁹⁻¹² ***	Bouillon de légumes et pâtes ¹⁻⁹ ***	Crème de courgettes ⁷⁻¹² ***	Potage paysan ⁹⁻¹² ***	Soupe aux lentilles ⁹⁻¹² ***
Betteraves rouges ¹⁰⁻¹² ***	Salade d'haricots verts ¹⁰⁻¹² ***	Salade d'endives aux pommes ¹⁰⁻¹² ***	Salade de carottes râpées ¹⁰⁻¹² ***	Céleri remoulade ³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² ***
Kniddelen sauce crème ¹⁻³⁻⁷  ***	Escalope de porc marinée ⁹⁻¹⁰ ***	Emincé de volaille sauce Basquaise ***	Filet de colin sauce citron ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹²  ***	Curry de veau au lait de coco ⁹ ***
Haricots verts à l'échalote ⁷	Pommes de terre vapeur ***	Riz basmati ***	Spaetzle ¹⁻³⁻⁷ ***	Blé ¹ ***
	Purée de potirons	Brocolis vapeur	Fondue de poireaux crémée ⁷	

Alternative végétarienne

	Quorn gratiné ³⁻⁷ tomates, mozzarella, basilic ***	Falafels sauce tomate ¹⁻⁹ ***	Escalope de légumes ¹⁻³ ***	Curry de pois chiches ¹² ***
	Pommes de terre vapeur ***	Riz basmati ***	Spaetzle ¹⁻³⁻⁷ ***	Blé ¹ ***
	Purée de potirons	Brocolis vapeur	Fondue de poireaux crémée ⁷	

Pain 1 (blé, avoine, orge, seigle, épeautre) ¹¹ selon type de pain.

Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***
Yaourt nature ⁷ ***	Fromage blanc aux fruits ⁷ ***	Pastel del nata ¹⁻³⁻⁷ ***	Compote de fruits ***	crème caramel ³⁻⁷ ***
Fromage ⁷	Yaourt aux fruits ⁷	Laitage nature ⁷	Salade de fruits	

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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 récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Menu Oriental

Tagine



LUNDI 23 Janvier	MARDI 24 Janvier	MERCREDI 25 Janvier	JEUDI 26 Janvier	VENDREDI 27 Janvier
Soupe de poireaux ¹⁻⁷ ***	Velouté de pois chiche au curcuma ⁷⁻⁹ ***	Potage de carottes ⁷⁻⁹⁻¹² ***	Soupe de tomates ⁷⁻⁹ ***	Minestrone ⁷⁻⁹⁻¹² ***
Salade de lentilles ¹⁰⁻¹² ***	Salade de carottes à l'orange ***	Oeufs Mimosa ³⁻¹⁰⁻¹² ***	Salade de maïs ¹⁰⁻¹² ***	Salade de chou rouge au pommes ¹⁰⁻¹² ***
Ragout de boeuf ¹⁻⁷ ***	Tajine d'agneau ¹⁻⁷⁻¹² ***	Nuggets végétariens ¹⁻⁹ 	Emincé de volaille sauce Basquaise ***	Lasagne au Quorn (végétarienne) ¹⁻³⁻⁷ 
Pommes de terre vapeur ***	Semoule de blé ¹ ***	Purée de patates douces ⁷ ***	Riz basmati ***	Salade verte ¹⁰⁻¹²
Chou-fleur cuit	Légumes couscous ⁹	Haricots verts à l'échalote ⁷	Salsifis à la crème ¹⁻⁷	

Alternative végétarienne

Ragoût de légumineuses ***	Couscous de légumes et pois chiches ¹⁻⁹ ***		Chili , lait de coco , haricot rouge, épinards épices tex-mex ⁶⁻⁹ ***	
Pommes de terre vapeur ***			Riz basmati ***	
Chou-fleur cuit			Salsifis à la crème ¹⁻⁷	

Pain 1 (blé, avoine, orge, seigle, épautre) 11 selon type de pain.

Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***	Corbeille de fruits frais ***
Yaourt nature ⁷ ***	Fromage blanc aux fruits ⁷ ***	Muffin aux pépites de chocolat ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ ***	Compote de fruits ***	Panna cotta abricot ⁷ ***
Fromage ⁷	Yaourt aux fruits ⁷	Laitage nature ⁷	Salade de fruits	

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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 récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

