



ECOLE PRIVEE NOTRE DAME

Menu Sainte Sophie



LUNDI 21 Novembre	MARDI 22 Novembre	MERCREDI 23 Novembre	JEUDI 24 Novembre	VENREDI 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 chou 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, boulgour, 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 :

