Vacances de Toussaint — Semaine 45 - Menu Sainte Sophie

Dussmann

Lundi 02/11	Mardi 03/11	Mercredi 04/11	Jeudi 05/11	Vendredi 06/11
Tomate - Mozzarella 7 Vinaigrette balsamique 10 - 12 *** Steak haché de boeuf Frites *** Haricots verts à l'échalote 7	Lënsenzopp (soupe de lentilles) 9 Pizza Margherita 101 - 7 Salade de jeunes pousses 10 - 12 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12	Salade de maïs 10 - 12 bio Escalope de veau panée 101 - 3 Quartiers de citron *** Coquillettes 101 *** Brocolis	Minestrone 7 - 9 Filet de saumon et citron 4 Riz pilaf *** Duo de carottes 7	Salade de carottes râpées 10 - 12 Oeufs au plat 3 - 7 Gromperekichelcher 101 - 3 - 7 - 9 - 12 *** Petits pois 7
Alternative végétarienne				
Galette de légumes maison 3 Frites *** Haricots verts à l'échalote 7		Sticks de mozzarella panés 101 - 7 Coulis de poivrons 9 *** Coquillettes 101 *** Brocolis	Risotto crémeux aux champignons et parmesan 7 - 12 Duo de carottes 7	
Pain : 1(blé-avoine-orge-seigle-épeautre)/11 (selon le type de pain)				
Corbeille de fruits frais *** Salade de fruits	Corbeille de fruits frais *** Mousse au chocolat 3 - 6 - 7	Corbeille de fruits frais *** Cake marbré 101 - 3 - 7	Corbeille de fruits frais *** Fromage blanc sucré 7	Corbeille de fruits frais *** Tarte aux quetsches 101 - 3 - 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

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