Semaine 46 - Menu Sainte Sophie

Dussmann

Lundi 09/11 Menu Italien	Mardi 10/11	Mercredi 11/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11
Minestrone 7 - 9 *** Tomate - Mozzarella 7 Vinaigrette huile de basilic & balsamique 12 *** Spaghetti sauce napolitaine 101 - 9 Parmesan râpé 7 *** Carottes	Soupe de petits pois 7 - 9 *** Betteraves rouges aux pommes 10 - 12 Crevettes sauce aigre-douce 2 - 12 Riz basmati *** Wok de légumes asiatiques 101 - 6	Soupe de panais 7 *** Salade de concombres 10 - 12 Escalope de porc marinée 9 - 10 Pommes de terre sautées 7 *** Chou rouge braisé 7	Potage cultivateur (carotte, chou-fleur, poireau, navet) 9 *** Macédoine de légumes 3 - 10 - 12 Emincé de poulet aux oignons 12 Semoule de blé 101 *** Courgettes sautées	Velouté de navets 7 *** Salade grecque 7 Moussaka végétarienne (Pommes de terre et aubergines) 101 - 7
Alternative végétarienne				
	Tofu sauce aigre-douce 6 - 12 *** Riz basmati *** Wok de légumes asiatiques 101 - 6	Omelette 3 - 7 *** Pommes de terre sautées 7 *** Chou rouge braisé 7	Mijoté de lentilles aux oignons 7 - 9 *** Semoule de blé 101 *** Courgettes sautées	
Pain : 1(blé-avoine-orge-seigle-épeautre)/11 (selon le type de pain)				
Corbeille de fruits frais *** Compote de fruits *** Salade de fruits	Corbeille de fruits frais *** Fromage blanc aux fruits 7 *** Yaourt aux fruits 7	Corbeille de fruits frais *** Cookies aux pépites de chocolat 101 - 3 - 6 - 7 *** Laitage nature 7	Corbeille de fruits frais *** Yaourt nature 7 *** Fromage 7	Corbeille de fruits frais *** Panna cotta aux fruits rouges 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