

Hesse



Traiteur

Plats du jour des écoles

Mars 2023

Lundi 06/03 : Vol-au-vent, purée, crudités ●● Yaourt ●

Mardi 07/03 : Penne sautées aux légumes et légumineuses (Végé) ●● Biscuit ●

Jeudi 09/03 : Boudin blanc, pomme nature, épinards ●●● Crème vanille ● ●

Vendredi 10/03 : Gratin de cabillaud aux poireaux ●●●● Fruit.

Lundi 13/03 : Rôti de dinde, potée aux choux ●● Yaourt ●

Mardi 14/03 : Rigatoni à la bolognaise ●●● Fruit. ●

Jeudi 16/03 : Colin pané, panais à la crème, blé mondé ●●●● Pâtisserie ●●

Vendredi 17/03 : Riz Cantonais (Végé) ●●●● Fruit.

Lundi 20/03 : Pain de viande, petits pois, pomme nature ●●● Yaourt ● ●

Mardi 21/03 : Spirelli au thon, tomate et crème ●●●● Pâtisserie ●●

Jeudi 23/03 : Curry de volaille aux carottes, riz ●● Crème au chocolat ●●

Vendredi 24/03 : Hachis parmentier (Végé) ●●● Fruit.

Lundi 27/03 : Saucisse porc et veau, ratatouille, pomme persillée ●●● Yaourt ● ●

Mardi 28/03 : Penne au saumon et brocolis ●●●● Fruit.

Jeudi 30/03 : Haut de cuisse de poulet, compote de pommes, pdt grenaille ●● Pâtisserie ●●

Vendredi 31/03 : Couscous de légumes (Végé) ●●●● Crème vanille ●

●Lait ●Gluten ●Œuf ●Poisson ●Soja ●Céleri ●Crustacés ▼Arachides
●Moutarde ■Fruits à coques ●Sésame ●Sulfite ●Lupin ◯Mollusques ●Porc

Hesse Traiteur

0496/54.07.72.

Tous nos plats sont cuisinés sur place et par nos soins le jour même.
L'essentiel est « Fait Maison » à partir de produits bruts, ce qui nous permet de garantir une cuisine pauvre en sel, nulle en sucre, pauvre en graisse et riche en goût.



Produits certifiés :

Légumes, potage, fruits frais, pommes-de-terre, œufs, quinoa.

Le seul allergène pouvant être présent dans le potage est le céleri.
Les plats sont confectionnés dans une cuisine qui utilise tous les allergènes,
des traces peuvent donc subsister.