

Hesse



Traiteur

# Plats du jour des Écoles

## Août / Septembre 2023

Lundi 04/09 : Saucisse porc et veau, carottes vichy, pomme nature ●●● Yaourt ● ●

Mardi 05/09 : Tortellini épinards et ricotta (végé) ●●● Fruit.

Jeudi 07/09 : Curry de volaille, riz, salade de tomates ●● Compote de pommes.

Vendredi 08/09 : Filet de colin meunière, purée aux brocolis ●●● Fruit.

Lundi 11/09 : Vol-au-vent, potée de légumes ●● Fruit.

Mardi 12/09 : Penne à la bolognaise végétarienne (végé) ●●●● Yaourt ●

Jeudi 14/09 : Steak haché, petits pois, quinoa ●● Crème vanille ● ●

Vendredi 15/09 : Filet de limande à la florentine ●● Fruit.

Lundi 18/09 : Roulade de bœuf, sauce provençale, pomme nature ●● Fruit.

Mardi 19/09 : Macaroni jambon fromage, carottes rappées ●●● Yaourt fruits ● ●

Jeudi 21/09 : Filet de dinde, légumes verts et blé mondé ● Pâtisserie ●●●

Vendredi 22/09 : Riz sauté aux œufs et petits légumes (végé) ●●● Crème chocolat ●

Lundi 25/09 : Cuissot de poulet, courgettes à la crème, riz ●● Fruit.

Mardi 26/09 : Rigatoni à la tomate, aubergine, parmesan (végé) ●●● Fromage frais ●

Jeudi 28/09 : Pain de viande, salade liégeoise ●●● Yaourt nature ● ●

Vendredi 29/09 : Gratin de saumon aux brocolis ●●● Pâtisserie ●●●

●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.