

Hesse



Traiteur

# Plats du jour des écoles

## Octobre 2023

Lundi 02/10 : Cordon bleu, carottes vichy, pommes nature ●●● Fruit.

Mardi 03/10 : Ravioles à la ricotta, sauce tomate (végé) ●●● Yaourt ●

Jeudi 05/10 : Boulettes de dinde, courgettes et lentilles ●●● Crème vanille ●

Vendredi 06 /10 : Brandade de cabillaud aux poireaux ●● Fruit.

Lundi 09/10 : Filet de poulet, compote, pommes nature. Yaourt ●

Mardi 10/10 : Rigatoni à la bolognaise ●●● Fruit. ☉

Jeudi 12/10 : Boudin blanc, potée aux brocolis ●●● Portion de fromage ● ☉

Vendredi 13/10 : Couscous (végé) ●● Biscuit ●●

Lundi 16/10 : Blanquette de volaille aux carottes, pommes nature ●●● Fruit.

Mardi 17/10 : Penne aux légumes verts (végé) ●●● Yaourt ●

Jeudi 19/10 : Hachis parmentier au butternut ●● Pâtisserie ●●● ☉

Vendredi 20/10 : Colin pané, boulgour aux petits légumes ●● Fruit.

●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.



**BE-BIO-01 CERTISYS**

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.