

Hesse



# Menus Mars 2020

Traiteur

Lundi 02/03 : Vol-au-vent, purée de carottes ●● Fruit.

Mardi 03/03 : Boulettes de veau, penne sautées aux légumes ●● Yaourt ●

Jeudi 05/03 : Boudin blanc, potée aux épinards ●●● Crème vanille ●

Vendredi 06/03 : Gratin de pommes-de-terre, saumon et légumes ●●● Fruit.

Lundi 09/03 : Boulettes de dinde, petits pois, pommes sautées ●● Yaourt ●

Mardi 10/03 : Tortellini à la bolognaise ●● Fruit.

Jeudi 12/03 : Burger de bœuf, courgettes à la crème, blé mondé ●● Pâtisserie ●●

Vendredi 13/03 : Blanquette de poisson aux petits légumes, riz ●●● Fruit.

Lundi 16/03 : Poulet rôti, compote de pommes, pommes grenailles. Yaourt ●

Mardi 17/03 : Lasagne, salade verte ●●● Fruit.

Jeudi 19/03 : Curry de légumes au lait de coco, riz sauvage ●●● Crème au chocolat ●●

Vendredi 20/03 : Hachis parmentier ●● Fruit.

Lundi 23/03 : Pain de viande, gratin de chou-fleur ●● Yaourt ●

Mardi 24/03 : Farfalles à la carbonara, crudités ●●● Fruit.

Jeudi 26/03 : Rôti de dinde, poêlée de légumes, pommes sautées ●● Pâtisserie ●●

Vendredi 27/03 : Omelette nature, carottes et pois chiches au cumin ●● Fruit.

Lundi 30/03 : Saucisse porc et veau, ratatouille de légumes, riz ●● Yaourt ●

Mardi 31/03 : Nouilles sautées aux légumes et poulet ●● Fruit.

RETROUVEZ-NOUS SUR NOTRE PAGE FACEBOOK

« HESSE TRAITEUR »

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

**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.