



# Menus

## Juin 2024

Lundi 03/6 : Saucisse, gratin de carotte au cumin ●●●● Yaourt ● 🐷

Mardi 04/6 : Penne à la bolognaise (végé) ●● Fruit.

Jeudi 06/6 : Tranche de dinde, chou-fleur, pommes natures ● Crème vanille ●

Vendredi 07/6 : Poisson pané, risotto aux petits légumes, sauce tartare ●●● Fruit.

Lundi 10/6 : Goulasch de porc aux légumes, purée ●● Yaourt ● 🐷

Mardi 11/6 : Ravioles épinards et ricotta (végé) ●● Fruit.

Jeudi 13/6 : Curry de volaille, riz sauvage, salade de tomates ●● Compote de fruits.

Vendredi 14/6 : Petite nage de colin et saumon aux petits légumes ●●● Pâtisserie ●●

Lundi 17/6 : Cordon bleu de dinde, orge perlé aux légumes verts ●●● Yaourt ●

Mardi 18/6 : Pâtes au pesto de légumes et légumineuses (végé) ●●● Fruit.

Jeudi 20/6 : Hachis parmentier, carottes râpées ●●● Crème au chocolat ● 🐷

Vendredi 21/6 : Filet de colin, purée au brocoli ●●● Pâtisserie ●

Lundi 24/6 : Filet de poulet, épinards à la crème, riz ●● Fruit.

Mardi 25/6 : Lasagne de légumes et légumineuses (végé) ●●● Biscuit ●

Jeudi 27/6 : Burger de bœuf, salade verte, pommes rissolées ●● Yaourt ●

Vendredi 28/6 : Gratin de courgette au thon ●●● Compote de fruit.

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

**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.**

**Hesse Traiteur**

0496/54.07.72.