



Menus Février 2026

Lundi 02/02 : Saucisse porc et veau, stoemp aux carottes ●●● Fruit. 🐷
Mardi 03/02 : Pâtes à la bolognaise végétarienne ●●●● Yaourt aux fruits ●
Jeudi 05/02 : Aiguillettes de volaille, riz aux petits légumes ●● Biscuit ●●
Vendredi 06/02 : Colin à la florentine, pommes natures ●●● Fruit.

Lundi 09/02 : Cordon bleu de dinde, chou rouge aux pommes, Ebly ●● Yaourt ●
Mardi 10/02 : Pâtes sautées aux légumes et légumineuses (végé) ●●● Fruit.
Jeudi 12/02 : Boulettes porc et veau aux ananas, riz sauvage ●● Fromage ● 🐷
Vendredi 13/02 : Brandade de cabillaud au chou fleur ●●●● Biscuit ●●

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.
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.

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

Hesse Traiteur
0496/54.07.72.