Hesse Traiteur

Menus
Novembre 2026

Mardi 03/11 : Pâtes sautées aux petits légumes et soja (végé) ●●● Biscuit ●
Jeudi 05/11 : Cordon bleu de volaille, carottes deux couleurs, pommes natures ●● Flan ●
Vendredi 06/11 : Filet de colin à la provençale, semoule de blé ●●● Fruit.

Lundi 09/11 : Waterzooi de poulet, riz sauvage ●●● Compote.
Mardi 10/11 : Tortellini aux champignons (végé) ●●●● Crème au chocolat ●●
Jeudi 12/11 : Sauté de porc, gratin de chou-fleur ● Fruit
Vendredi 13/11 : Parmentier de cabillaud aux brocolis ●● Pâtisserie ●●●

Lundi 16/11 : Saucisse de campagne, gratin de potiron ●●● Crème vanille ●●
Mardi 17/11 : Pâtes au thon, petit pois et lait de coco ●●● Fruit.
Jeudi 19/11 : Burger de poulet, potée aux poireaux ●● Pâtisserie ●●●
Vendredi 20/11: Curry de légumes, orge perlé (végé) ●● Fruit.

Lundi 23/11 : Roulade de volaille, épinards à la crème, pommes natures ●●● Fruit.
Mardi 24/11 : Penne à la bolognaise ●●● Yaourt aux fruits ●
Jeudi 26/11 : Carbonnades de bœuf aux carottes, pomme purée ●● Portion de fromage ●
Vendredi 27/11: Riz cantonnais végétarien (végé) ●●● Cookie ●●

Lundi 30/11 : Journée pédagogique

●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.
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.

Hesse Traiteur
0496/54.07.72.