

Plats du jour des écoles

Novembre 2025

- Lundi 03/11 : Boulettes sauce tomate, riz Basmati ●●● Fruit 🍷
 Mardi 04/11 : Pâtes sautées aux petits légumes et soja (végé) ●●● Biscuit ●
 Jeudi 06/11 : Cordon bleu de volaille, carottes deux couleurs, pommes natures ●● Flan ●
 Vendredi 07/11 : Filet de colin à la provençale, semoule de blé ●●● Fruit.
- Lundi 10/11 : Waterzooi de poulet, riz sauvage ●●● Compote.
 Mardi 11/11 : Tortellini aux champignons (végé) ●●● Crème au chocolat ●●
 Jeudi 13/11 : Sauté de porc, gratin de chou-fleur ● Fruit 🍷
 Vendredi 14/11 : Parmentier de cabillaud aux brocolis ●● Pâtisserie ●●●
- Lundi 17/11 : Saucisse de campagne, gratin de potiron ●●● Crème vanille ●● 🍷
 Mardi 18/11 : Pâtes au thon, petit pois et lait de coco ●●● Fruit.
 Jeudi 20/11 : Poulet meunière, potée aux poireaux ●● Pâtisserie ●●●
 Vendredi 21/11: Curry de légumes, orge perlé (végé) ●● Fruit.
- Lundi 24/11 : Roulade de volaille, épinards à la crème, pommes natures ●●● Fruit.
 Mardi 25/11 : Penne à la bolognaise ●●● Yaourt aux fruits ● 🍷
 Jeudi 27/11 : Carbonnades de bœuf aux carottes, pomme purée ●● Portion de fromage ●
 Vendredi 28/11: Riz cantonnais végétarien (végé) ●●● Cookie ●●

●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 ».

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.