

# MENUS DU JOUR :

Semaine 02  
2022

## LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



	Du 10 au 14 janvier 2022	Allergènes
L U N D I	<p>Céleri Rémoulade</p> <p> <b>Bœuf Bourguignon Lorrain</b></p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Mijoté de poisson</p>	<p>Blé, œuf et lait</p> <p>Blé</p> <p>Lait</p> <p>Poisson et blé</p>
M A R D I	<p>Salade verte</p> <p>Sauce Bolognaise <b>au bœuf</b> </p> <p>Pâtes</p> <p>Fruit</p> <p>Sauce Bolognaise à l'aigré né de soja</p>	<p>Blé et moutarde</p> <p>Blé</p> <p>Blé</p> <p>Blé et soja</p>
M E R C ·	<p> <b>MENU POUR LA PLANETE</b></p> <p>Salade de tomate</p> <p>Schneeballe à la crème</p> <p>Poêlée champêtre</p> <p>Poire au chocolat</p>	<p>Blé et moutarde</p> <p>Blé, œuf et lait</p> <p>Blé</p> <p>Lait</p>
J E U D I	<p>Soupe de légumes</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Petit-pois/carottes</p> <p>Flan au chocolat</p> <p>Nuggets de poisson</p>	<p>Blé et lait</p> <p>Blé</p> <p>Blé et lait</p> <p>Lait</p> <p>Blé, lait et poisson</p>
V E N D ·	<p>Salade de saison</p> <p>Jambon de porc <b>ou volaille</b>, sauce Madère</p> <p>Riz </p> <p>Beignets framboise</p> <p>Poisson, sauce Madère</p>	<p>Blé et œuf</p> <p>Blé</p> <p>Blé, œuf et lait</p> <p>Poisson et blé</p>

Le bon pain



Engagés pour le bon.

En orange : Menus sans porc  
En bleu : Menus sans viande



Produits locaux



Produit d'origine France



Menus pour la planète : sans produits d'origine animale



Produits BIO

FR  
57 638 012  
CE