

# MENUS DU JOUR :

Semaine 05  
2022

## LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



	Du 31 janvier au 04 février 2022	Allergènes
L U N D I	Velouté Dubarry Paëlla de la mer Fromage blanc aux fruits	Blé et lait Blé, mollusque, crustacés et poisson Lait
M A R D I	<p><b>NOUVEL AN CHINOIS DU TIGRE</b></p>  <p>Nems végétariens Wock d'émincé de volaille aux légumes et champignons Compote exotique <b>Wock au poisson</b></p> 	Blé et soja Blé et soja  Poisson, blé et soja
M E R C ·	<p><b>CHANDELEUR</b></p>  <p>Potage Crêpe au jambon de porc <b>ou volaille</b> Fruit <b>Crêpe au saumon fumé</b></p>	Blé et lait Blé, lait et œuf  Poisson, blé, lait et œuf
J E U D I	<p>Salade verte </p> <p>Sauce Bolognaise au cœur </p> <p>Pâtes <b>Crêpe bretonne au chocolat</b> <b>Sauce Bolognaise à l'égrainé de soja</b></p>	Blé et moutarde  Blé Blé  Blé, œuf et lait Blé et soja
V E N D ·	<p>Salade de choux blanc aux raisins secs</p> <p> Sauté <b>de porc ou volaille</b> au curry Pomme de terre Orange <b>Poisson au curry</b></p>	Blé, œuf et lait  Blé  Blé et poisson

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