

MENUS DU JOUR :

Semaine 39
2021

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :









	Du 27 septembre au 1 ^{er} octobre 2021	Allergènes
L U N D I	<p>Potage de légumes Escalope Viennoise Purée Fruit Poisson pané</p>	<p>Blé et lait Blé Lait Poisson, lait et blé</p>
M A R D I	<p> Salade verte  Sauce Bolognaise au bœuf  Pâtes  Yaourt nature sucré</p>	<p>Blé et moutarde Blé Blé Lait</p>
M E R C ·	<p>Salade de carottes Bouchée à la Reine de volaille  Spaëtzle Barre glacée Bouchée à la Reine marinière</p>	<p>Blé et moutarde Blé et lait Blé et œuf Lait Poisson, crustacés, mollusque, blé et lait</p>
J E U D I	<p>Rosette de porc ou jambon de dinde ou œuf dur Filet de poisson Fondu de légumes et pomme de terre à la crème  Fromage blanc au miel et fruits rouges</p>	<p>Moutarde/œuf Poisson et blé Blé et lait Lait</p>
V E N D ·	<p>MENU POUR LA PLANETE  Cappelletis au fromage Sauce Vénitienne Fruits</p>	<p>Œuf, lait et blé Blé et lait</p>

Le bon pain



Engagés pour le bon.

-  **En orange :** Menus sans porc
-  **En bleu :** Menus sans viande
-  **Je mange LOCAL** Produits locaux
-  **Produit d'origine France**
-  **Menus pour la planète : sans produits d'origine animale**
-  **Produits BIO**

FR
57 638 012
CE