

MENUS DU JOUR :






Semaine 21
2023

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



	Du 22 au 26 Mai 2023	Allergènes
L U N D I	 <p>Salade de céleri rémoulade Sauté de porc ou volaille aux salsifis Pommes vapeur Liégeois vanille Poisson à la normande </p>	<p>Céleri, blé et œuf Blé Lait Poisson et blé</p>
M A R D I	<p>Radis au sel Sauce Bolognaises au bœuf Pâtes et gruyère Fruit Sauce Bolognaise au soja</p>	<p>Blé Blé/Lait Blé et soja</p>
M E R C .	 <p>Friand au fromage Cuisse de poulet et ketchup Petit-pois Glace Poisson pané </p>	<p>Blé, œuf et lait Lait Lait Poisson, lait et blé</p>
J E U D I	<p>Salade verte Burger de veau, sauce brune Riz Madeleine Steak au soja</p>	<p>Blé et moutarde Blé et soja Blé et œuf Blé et soja</p>
V E N D .	 <p>MENU POUR LA PLANETE Salade coleslaw Sauce forestière Pâtes et gruyère Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Blé, œuf et lait Blé et lait Blé/Lait Lait</p>

NOTRE ENGAGEMENT EGALIM

<p>Produits issus de l'agriculture biologique ou d'exploitation en conservation</p> 	<p>Produits Label Rouge</p> 	<p>Produits à écolabel « Pêche Durable »</p> 
<p>Appellation d'origine protégée</p> 	<p>Indication géographique protégée</p> 	<p>Spécialité traditionnelle garantie</p> 
<p>Produits issus du commerce équitable</p> 	<p>Produits issus d'exploitation Haute Valeur Environnementale</p> 	<p>Produits fermiers ou produit à la ferme ou local</p> 
<p>Drapeau origine des viandes</p> 	<p>Produits locaux</p> 	<p>Menu pour la planète</p> 

En orange : Menu sans porc

En bleu : Menu végétarien

Le bon pain



Engagés pour le bon.

FR
57 638 012
CE