

MENUS DU JOUR :


Semaine 10
2022

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



	Du 07 au 11 mars 2022	Allergènes
L U N D I	<p>Salade de chou blanc au curcuma </p> <p> Cuisse de poulet au four</p> <p>Coquillettes tomatées</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Steak au soja</p>	<p>Blé et œuf</p> <p>Blé</p> <p>Lait</p> <p>Blé, œuf et soja</p>
M A R D I	<p>Soupe de légumes</p> <p>Poisson pané</p> <p>Fondu de poireaux et pomme de terre</p> <p>Fruit</p>	<p>Blé et lait</p> <p>Blé, lait et poisson</p> <p>Lait et blé</p>
M E R C .	<p>Cassoulet aux saucisses de porc ou volaille</p> <p>Tarte aux abricots</p> <p>Cassoulet aux œufs durs</p>	<p>Blé</p> <p>Œuf, blé et lait</p> <p>Blé et œuf</p>
J E U D I	<p>Salade verte</p> <p>Hachi Parmentier au bœuf </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Hachi Parmentier à l'égrené de soja</p>	<p>Blé et moutarde</p> <p>Blé</p> <p>Blé</p> <p>Blé et soja</p>
V E N D .	<p> Meli-mélo de carottes et céleri</p> <p>Escalope de dinde à la crème d'ail</p> <p>Tortis</p> <p>Compote </p> <p>Dos de colin à la crème d'ail</p>	<p>Blé et moutarde</p> <p>Blé et lait</p> <p>Blé</p> <p>Blé, lait et poisson</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