

MENUS DU JOUR :

Semaine 26
2022

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



	Du 27 juin au 03 juillet 2022	Allergènes
L U N D I	<p>Radis au sel</p> <p>Sauce saumon et crevettes à la crème</p> <p>Pâtes</p> <p>Fruit</p>	<p>Blé, poisson et lait</p> <p>Blé</p>
M A R D I	<p>Salade verte</p> <p>Hachi Parmentier au bœuf </p> <p> Yaourt</p> <p>Hachi Parmentier au soja</p>	<p>Blé et moutarde</p> <p>Blé et lait</p> <p>Lait</p> <p>Blé, soja et lait</p>
M E R C ·	<p>ASSIETTE ANGLAISE</p> <p> Œuf dur et crudités</p> <p>Salade au poulet et taboulé</p> <p>Beignet aux pommes</p> <p>Salade au surimi</p>	<p>Blé, moutarde et blé</p> <p>Blé et moutarde</p> <p>Blé, lait, et œuf</p> <p>Blé, œuf, lait, poisson, mollusques et crustacés</p>
J E U D I	<p>Salade de carottes</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Petit-pois à la tomate cerises</p> <p>Liégeois</p> <p>Steak au fromage</p>	<p>Blé et moutarde</p> <p>Blé et lait</p> <p>Blé</p> <p>Lait</p> <p>Blé, lait et œuf</p>
V E N D ·	<p>Salade de betteraves</p> <p> Bœuf Bourguignon</p> <p>Riz</p> <p>Fruit</p> <p>Poisson façon Bourguignonne</p>	<p>Blé et moutarde</p> <p>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