

MENUS DU JOUR :

Semaine 08
2022

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



	Du 21 au 25 février 2022	Allergènes
L U N D I	<p>Salade de carottes </p> <p>Boulette de bœuf à la sauce tomate</p> <p>Torsadés</p> <p> Yaourt sucré</p> <p>Steak au soja, sauce tomate</p>	<p>Blé et moutarde</p> <p>Blé et soja</p> <p>Blé</p> <p>Lait</p> <p>Blé et soja</p>
M A R D I	<p>Soupe de légumes </p> <p>Escalope de volaille panée</p> <p>Purée de céleri </p> <p> Poire</p> <p>Steak au fromage</p>	<p>Blé et lait</p> <p>Blé</p> <p>Lait et céleri</p> <p>Blé, œuf et poisson</p>
M E R C .	<p>Salade Niçoise</p> <p>Poisson Meunière</p> <p>Risotto au Pesto de roquette</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Blé, œuf et moutarde</p> <p>Poisson, blé et lait</p> <p>Lait</p> <p>Lait</p>
J E U D I	<p>Salade verte</p> <p> Bœuf Bourguignon</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Compote </p> <p>Mijoté de poisson</p>	<p>Blé et moutarde</p> <p>Blé</p> <p>Blé et poisson</p>
V E N D .	<p> Choux rouge aux raisins secs</p> <p>Saucisse blanche de porc ou volaille au curry</p> <p>Riz</p> <p>Clémentine</p> <p>Thon au curry</p>	<p>Blé et lait</p> <p>Blé</p> <p>Blé 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