

MENUS DU JOUR :







Semaine 05
2023

LES MARMITES DE CATHY

Contrôle diététicien par :



Traiteur

	Du 30 janvier au 03 février 2023	Allergènes
L U N D I	 <p>MENU POUR LA PLANETE Potage de légumes Hachi parmentier végétarien Compote </p>	Blé et lait Blé, soja et lait
M A R D I	<p>Coleslaw Sauce Carbonara aux lardons de porc ou volaille Pâtes Flan caramel Sauce Carbonara au soja</p>	Blé et œuf Blé et lait Blé Lait Blé, soja et lait
M E R C .	 <p>Paella au poulet et fruits de mer Fromage Fruit au sirop Paella aux fruits de mer </p>	Poisson, crustacés, œufs, lait et blé Lait Poisson, mollusque et crustacés
J E U D I	 <p>Salade verte Blanquette de dinde  Riz Crêpe de la Chandeleur Blanquette de la mer</p>	Moutarde et blé Blé et lait Blé, œuf et lait Lait, poisson, crustacés et blé
V E N D .	<p>Salade grecque Burger de veau, sauce aux poireaux Purée Fruit Quiche aux poireaux</p>	Blé et lait Poisson et blé Lait Blé, œuf et lait

NOTRE ENGAGEMENT EGALIM

Produits issus de l'agriculture biologique ou d'exploitation en conservation

Produits Label Rouge

Produits à écolabel « Pêche Durable »



Appellation d'origine protégée

Indication géographique protégée

Spécialité traditionnelle garantie



Produits issus du commerce équitable

Produits issus d'exploitation Haute Valeur Environnementale

Produits fermiers ou produit à la ferme ou local



Drapeau origine des viandes

Produits locaux

Menu pour la planète



En orange : Menu sans porc

En bleu : Menu végétarien

Le bon pain



FR
57 638 012
CE