

MENUS DU JOUR :

Semaine 49
2022

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



FR
57 638 012
CE

	Du 05 au 09 Décembre 2022	Allergènes
L U N D I	<p>Betterave en salade</p> <p>Steak haché de veau, sauce forestière</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Galette de fromage et épinard</p>	<p>Blé et lait</p> <p>Lait</p> <p>Blé et lait</p>
M A R D I	<p>Salade de tomate</p> <p>Soupe de pois cassés</p> <p>Saucisse à cuire de porc ou knack de volaille</p> <p>Chocolat de la Saint Nicolas et clémentine</p> <p>Saucisse végétarienne</p>	<p>Blé</p> <p>Blé et lait</p> <p>Lait</p> <p>Œuf, blé et soja</p>
M E R C .	<p>Salade verte</p> <p>Sauce Napolitaine au thon</p> <p>Gnocchi</p> <p>Chaussons aux pommes</p>	<p>Blé et moutarde</p> <p>Blé et poisson</p> <p>Blé et œuf</p> <p>Blé, lait et œufs</p>
J E U D I	<p>Salade de carottes</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Flan caramel</p> <p>Poisson Bourguignon</p>	<p>Blé et moutarde</p> <p>Blé</p> <p>Lait</p> <p>Poisson et blé</p>
V E N D .	<p>MENU POUR LA PLANETE</p> <p>Salade de concombre</p> <p>Sauce crème d'ail aux brocolis</p> <p>Pâtes</p> <p>Yaourt BIO</p>	<p>Lait et blé</p> <p>Blé et lait</p> <p>Blé</p> <p>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