

MENUS DU JOUR :





Semaine 10
2023

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



	Du 06 au 10 Mars 2023	Allergènes
L U N D I	Salade de carottes Blanquette de volaille  Riz Fruit Poisson, sauce forestière	Blé et moutarde Lait et blé Poisson, blé et lait
M A R D I	Salade de pâtes au surimi Burger de veau, sauce brune Haricots à la provençale Yaourt Omelette au gruyère	Blé, crustacé, poisson, œuf et lait Blé et soja Blé Lait Œuf et lait
M E R C .	 Salade de tomate Poisson à l'Oriental Semoule Salade de fruits	Blé Poisson et blé Blé
J E U D I	 Salade verte Sauce Bolognaise au bœuf Pâtes Flan vanille Sauce Bolognaise à l'égrainé de soja	Moutarde et blé Blé Blé Lait Soja et blé
V E N D .	 MENU AMERICAIN Coleslaw Winggs de poulet Purée de patate douce Muffins chocolat Stick au fromage	Blé, œuf et lait Lait Œufs, blé et lait Blé 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



Engagés pour le bon.

FR
57 638 012
CE