






MENUS DU JOUR :
Du 12 au 15 novembre 2019

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



	Du 12 au 15 novembre	Allergènes
L U N D I	FERIE	
M A R D I	 <p>Endives vinaigrettes Emincé de bœuf aux oignons Riz Crème dessert chocolat  Poisson aux oignons</p>	<p>Moutarde, sulfite et blé</p> <p>Blé</p> <p>Lait</p> <p>Blé et poisson</p>
M E R C .	 <p>MENU DU CHEF</p>	
J E U D I	<p>Jambon blanc de porc ou volaille ou surimi Moules à la Vénitienne Macaronis Fruit de saison </p>	<p>(poisson, œuf, mollusques, crustacés et blé)</p> <p>Mollusque et blé</p> <p>Blé</p>
V E N D .	<p>MENU POUR LA PLANETE</p> <p> Crème de choux fleur « Maison » Parmentier végétarien (Maïs, pois chiches et champignons) Yaourt velouté aux fruits</p>	<p>Blé et lait</p> <p>Lait et blé</p> <p>Lait</p>

En bleu :



Menus sans viande

Produits locaux

Produit d'origine France

Menus pour la planète : sans produits d'origine animale

Produits BIO