

MENUS DU JOUR :

Semaine 47
2022

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



	Du 21 au 25 novembre 2022	Allergènes
L U N D I	<p>Céleri rémoulade Sauté de veau aux champignons Riz Madeleine Sauté de poisson aux champignons</p>	<p>Œuf et blé Blé Blé, œuf et lait Poisson et blé</p>
M A R D I	<p>Salade verte Tartiflette aux lardons de porc ou volaille Fruit Tartiflette de soja</p>	<p>Blé et lait Blé et lait Soja, lait et blé</p>
M E R C .	<p>Salade de choux blanc Bœuf à l'Orientale Semoule Compote Poisson à l'Orientale</p>	<p>Blé et œuf Blé Blé Poisson et blé</p>
J E U D I	<p>Salade de lentille et carottes Cordon bleu de volaille, ketchup Haricots Provençales Banane Steak au fromage</p>	<p>Blé Blé et lait Blé Blé, œuf et lait</p>
V E N D .	<p>MENU POUR LA PLANETE Crème Dubarry Coquillettes aux champignons et potimarron Yaourt vanille</p>	<p>Blé et lait Blé et lait Lait</p>

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