

**MENUS DU JOUR :**  
Du 25 au 29 novembre 2019

# LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



	Du 25 au 29 novembre	Allergènes
L U N D I	<p>Soupe de brocolis</p> <p>Tartiflette aux lardons de porc <b>ou volaille</b></p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Tartiflette de la mer</b></p>	<p>Blé et lait</p> <p>Blé et lait</p> <p>Lait, blé et poisson</p>
M A R D I	<p><b>Salade coleslaw</b> </p> <p>Saucisse blanche de porc <b>ou volaille</b> au curry</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p><b>Yaourt velouté aux fruits</b></p> <p><b>Quenelle de poisson</b></p> 	<p>Blé et œuf</p> <p>Blé</p> <p>Lait</p> <p>Lait</p> <p>Œuf, poisson, crustacés et blé</p>
M E R C .	 <p>MENU DU CHEF</p>	
J E U D I	<p><b>MENU POUR LA PLANETE</b></p> <p>Velouté aux champignons </p> <p>Paëlla végétarienne</p> <p>Donugh</p>	<p>Blé et lait</p> <p>Blé</p> <p>Blé, œuf et lait</p>
V E N D .	<p>Salade verte</p> <p>Sauce Bolognaise au bœuf</p> <p> Pâtes</p> <p><b>Pomme</b></p> <p><b>Sauce au thon</b></p>	<p>Blé</p> <p>Blé</p> <p>Blé</p> <p>Poisson et blé</p>

En bleu :



Menus sans viande

Produits locaux

Produit d'origine France

Menus pour la planète : sans produits d'origine animale

Produits BIO