


LES MARMITES DE CATHY

Traiteur



Menus vérifiés et approuvés
par Tiffany Wolf,
diététicienne nutritionniste

	Du 18 au 22 juin	Allergènes	25 au 29 juin	Allergènes
L U N D I	Taboulé Brochette de dinde Courgette grillée Flan caramel Brochette de poisson	Blé Lait Poisson	Salade de pâtes Escalopes de dinde panée Petit-pois et carottes Yaourt Poisson pané	Blé, œuf et moutarde Blé Lait Poisson et blé
M A R D I	Saucisson et crudités Pâtes Carbonara aux lardons de porc ou volaille Gâteau basque Pâtes Carbonara au saumon	Moutarde Blé et lait Blé, lait et œuf Blé, lait et poisson	 Salade verte et maïs Hamburger bœuf ou poisson Chips et ketchup Pamplemousse	Moutarde Blé, sésame et soja Blé, poisson, sésame et soja
M E R C .	Salade au fromage Rôti de porc ou dinde , sauce au vin et haricots verts Glace Steak au fromage	Moutarde et lait Blé Lait Lait et fruits à coques Blé et lait	Salade composée Rôti de dinde, sauce brune Poêlée de légumes et pdt Crème dessert Filet de poisson	Moutarde Blé Lait Blé et poisson
J E U D I	Assiette anglaise (jambon de poulet, salade de pommes de terre et crudités) Fromage et fruit	Lait, œuf et moutarde Lait	Concombre à la menthe Emincé de porc ou bœuf aux olives et boulghour Glace Poisson aux olives	Lait Blé Céréale Lait et fruits à coques Blé et poisson
V E N D .	Salade croquante Poisson, sauce beurre riz Madeleine	Moutarde Poisson, lait et blé Blé, œuf et lait	Salade fraîcheur Pilon de poulet, sauce aux champignons et riz Muffin au chocolat Steak au fromage	Moutarde Blé Blé, lait et œuf Lait et blé