

MENUS DU JOUR :

Semaine 24
2022

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



	Du 13 au 17 juin 2022	Allergènes
L U N D I	Salade de choux blanc et rouge Coquillettes au jambon de dinde, gruyère et ketchup Fruit Coquillettes au thon, gruyère et ketchup	Blé et œuf Blé et lait Blé, poisson et lait
M A R D I	Salade de concombres Saucisse blanche de porc ou volaille Pomme de terre et légumes à la crème Liégeois Steak végétarien	Blé et lait Blé et lait Lait Blé, œuf et soja
M E R C ·	Taboulé  Burger de veau, sauce brune Ratatouille Smoothies Accra de morue, sauce brune	Blé Blé Blé et céleri Lait Blé, œuf et poisson
J E U D I	Salade verte  Cuisse de poulet au jus  Salade de pomme de terre Cookies Poisson pané	Blé et moutarde Blé Blé, œuf et moutarde Lait, œuf et blé Blé, lait et poisson
V E N D ·	Salade de maïs au gruyère  Sauté de veau marengo Riz Fruit Poisson Marengo	Blé et lait Blé Poisson et blé

Le bon pain



Engagés pour le bon.

En orange : Menus sans porc

En bleu : Menus sans viande

 Produits locaux

 Produit d'origine France

 Menus pour la planète : sans produits d'origine animale

 Produits BIO

FR
57 638 012
CE