

MENUS DU JOUR :

Semaine 40
2022

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



	Du 03 au 07 octobre 2022	Allergènes
L U N D I	<p>Chou blanc aux raisins secs </p> <p>Hachi Parmentier au bœuf </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Hachi Parmentier à l'égrené de soja</p>	<p>Blé et œuf</p> <p>Blé et lait</p> <p>Soja et blé</p>
M A R D I	<p>Salade verte </p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p>Riz</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Poisson à la crème</p>	<p>Blé et moutarde</p> <p>Blé et lait</p> <p>Blé, œuf et lait</p> <p>Poisson, blé et lait</p>
M E R C ·	<p>Salade de pâtes</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Petit-pois/carottes au beurre</p> <p>Flan vanille</p> <p>Nuggets de poisson</p>	<p>Blé et œuf</p> <p>Blé</p> <p>Lait et blé</p> <p>Lait</p> <p>Poisson et blé</p>
J E U D I	<p>MENU POUR LA PLANETE</p> <p>Velouté Dubarry</p> <p>Coquillettes au potimarron </p> <p>Fruit</p>	<p>Blé et moutarde</p> <p>Blé et lait</p> <p>Blé et lait</p>
V E N D ·	<p>Salade de concombres </p> <p>Porc ou dinde à la moutarde à l'Ancienne</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Poisson à la moutarde</p>	<p>Blé et moutarde</p> <p>Moutarde et blé</p> <p>Lait</p> <p>Poisson, blé et moutarde</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