

# MENUS DU JOUR :

Semaine 48  
2023

## LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



Du 27 novembre au 1<sup>er</sup> décembre 2023

Allergènes

	Du 27 novembre au 1 <sup>er</sup> décembre 2023	Allergènes
L U N D I	Salade de pâtes Cuisse de poulet Poireaux et carottes à la crème Mandarine <b>Steak au fromage</b>	Blé, œufs et moutarde  Lait  Lait, œuf et blé
M A R D I	<b>ANNIMATION KEBAB</b> Soupe de choux fleur (Viande de dinde, pain, tomate, crudité, sauce blanche) Flan caramel <b>Falafell</b>	Lait et blé Blé et Lait  Lait Blé
M E R C .	Salade Niçoise Burger de veau, sauce à l'aneth Riz Petit pot de glace <b>Steak au soja</b>	Œuf  Blé et soja  Lait Soja et orge
J E U D I	Salade verte aux croutons Sauce Bolognaise au bœuf Pâtes Oreillons d'abricots au sirop <b>Sauce au thon</b>	Blé et moutarde  Blé Blé  Blé et poisson
V E N D .	Œufs durs mayonnaise Escalope panée de volaille <b>Purée de potimarrons</b> Yaourt sucré bio <b>Poisson meunière</b>	Œufs  Blé Lait  Lait Lait, blé et poisson

### 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



Produits locaux



Produits locaux



En orange : Menu sans porc

En bleu : Menu végétarien

Le bon pain



Engagés pour le bon.

FR  
57 638 012  
CE