

# MENUS DU JOUR :


Semaine 03  
2024

# LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



	Du 15 au 19 janvier 2024	Allergènes
<b>L U N D I</b>	<p>Cèleri rémoulade</p> <p>Soupe de pois cassés</p> <p>Boulettes au bœuf</p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Boulettes végétariennes</b></p>	<p>Blé, œuf et lait</p> <p>Blé et lait</p> <p>Blé et œuf</p> <p>Lait</p> <p>Blé et soja</p>
<b>M A R D I</b>	<p>Salade verte</p> <p>Tartiflette aux lardons de porc ou <b>volaille</b></p> <p>Poire</p> <p><b>Tartiflette aux œufs durs</b></p>	<p>Blé et moutarde</p> <p>Blé et lait</p> <p>Blé, œuf et lait</p>
<b>M E R C .</b>	<p>Quiche aux poireaux</p> <p>Pépité de poisson d'Alaska</p> <p>Poêlé de légumes de saison</p> <p>Compote</p>	<p>Blé, œuf et lait</p> <p>Blé et poisson</p>
<b>J E U D I</b>	<p>Salade de riz</p> <p>Escalope à la crème</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p><b>Steak au fromage</b></p>	<p>Œuf</p> <p>Blé et lait</p> <p>Blé, œuf et lait</p> <p>Blé, œuf et lait</p>
<b>V E N D .</b>	 <p>Salade de haricots à la menthe</p> <p>Sauce Napolitaine et gruyère</p> <p>Torti</p> <p>Mandarine</p>	<p>Blé/Œuf</p> <p>Blé</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



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