MENUS DU JOUR:

Semaine 36 et 37 2024



LES MARMITES DE CATHY



Traiteur

	Du 02 au 06 septembre 2024	Allergènes	Du 09 au 13 septembre 2024	Allergènes
L	Salade de concombres et radis rose	Blé, œuf, moutarde et lait	Salade de pomme de terre	Moutarde, œuf et blé
U	Boulette de bœuf, sauce Barbecue	Blé, soja et moutarde	Rondo de poisson	Poisson et blé
N	Riz		Haricots beurre	Blé et lait
D	Flan vanille	Lait	Fruit	
•	Tomate farcie végétarienne	Blé, moutarde et soja		
M	Salade de tomates/Maïs	Blé, moutarde et lait	Salade Asiatique	Soja, moutarde et blé
Α	Poisson pané plein filet	Blé et poisson	Winggs de poulet	
R	Pdt/Chou-fleur à crème	Blé et lait	Pdt à la Provençale	Blé
D	Fruit		Liégeois	Lait
•			Steak au fromage	Blé, œuf et lait
M	couscous		Macédoine de légumes	Œuf et blé
E	Merguez et bouillon aux légumes	Céleri	Blanquette de veau	Blé et lait
R	Semoule	Blé	Riz	
С	Glace	Lait et soja	Fromage blanc au sucre	Lait
•	Falafel	Céleri	Blanquette de poisson	Blé, lait et poisson
J	Salade verte	Blé et moutarde	MENU POUR LA PLANETE	
E	Sauce Bolognaise au bœuf		Salade verte	Blé et moutarde
U	Pâtes et gruyère	Blé/lait	Sauce Carbonara végétarienne	Blé et lait
D	Yaourt à boire	Lait	Pâtes	Blé
•	Sauce tomate au thon	Poisson	Biscuit	Blé, œuf et lait
V	Salade de carottes à l'ananas	Blé et moutarde	Salade estivale	Blé, moutarde et œuf
E	Escalope de dinde, champignon frais	Blé	Cervelas Orloff porc/Knack de volaille	Lait
N	Purée	Lait	Taboulé	Blé et sulfite
D	Fruit	Lait	Fruit	
R	Omelette, champignons frais	Blé, œuf et lait	Saucisse végétarienne	Blé, œuf et soja



En orange : Menu sans porc En bleu : Menu végétarien