

MENUS DU JOUR :

Semaine 35
2021

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



| | Du 1 ^{er} au 02 septembre 2022 | Allergènes |
|-----------------------|---|--|
| L U N D I | | |
| M A R D I | | |
| M E R C . | | |
| J E U D I | <p>Salade Asiatique</p> <p>Blanquette de dinde </p> <p>Riz</p> <p>Crème dessert</p> <p>Blanquette de la mer</p> | <p>Moutarde, blé et soja</p> <p>Lait et blé</p> <p>Lait</p> <p>Lait, blé, poissons, mollusque et crustacés</p> |
| V E N D . | <p>Salade de carottes</p> <p>Daube de bœuf à la Corse </p> <p>Pâtes </p> <p>Compote</p> <p>Daube de poisson</p> | <p>Blé et moutarde</p> <p>Blé</p> <p>Blé</p> <p>Blé et poisson</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

FR
57 638 012
CE