

MENUS DU JOUR :

Semaine 45 et 46
2024



LES MARMITES DE CATHY

Contrôle diététicien par :



Traiteur

	Du 04 au 08 novembre 2024	Allergènes	Du 11 au 15 novembre 2024	Allergènes
L U N D I	Salade de betterave Poisson pané et ketchup Purée Flan vanille	Moutarde et blé Poisson et blé Lait Lait	FERIE	
M A R D I	Salade de concombre façon Tzatziki Escalope de dinde au Madère Ebly Fruits Poisson au madère	Moutarde, blé et lait Blé et sulfite Blé Blé et poisson	Potage Crécy Cordons bleus de volaille Salade de pâtes Yaourt brassé Cordons bleus végétarien	Blé et lait Blé et lait Blé et œuf Lait Blé, lait et soja
M E R C .	Potage Quiche Lorraine aux lardons de porc Compote Quiche aux poireaux	Blé et lait Blé, œuf et lait Blé, œuf et lait	Céleri rémoulade Rondo de poisson Patatoes Liégeois aux fruits	Céleri, œuf, lait et moutarde Blé et poisson Lait
J E U D I	MENU POUR LA PLANETE Salade Iceberg Sauce tomate à la Vénitienne Pâtes/Gruyère Muffin	Moutarde et blé Blé et lait Blé/ lait Blé, œuf, lait et FAC	Salade Thai Potage Saint Germain Saucisses fumées de porc/volaille Fruits Saucisses végétariennes	Blé, soja, poisson, sulfite et œuf Blé et lait Blé et soja
V E N D .	Velouté Dubarry ANIMATION HAMBURGER Pain, crudités ketchup et mayonnaise Burger de veau et chips Fruits Steak de soja	Blé et lait Sésame, blé, soja / œuf Blé et soja Blé et soja	MENU POUR LA PLANETE Salade Verte Tomates farcies végétariennes Purée Tarte au flan	Moutarde et blé Blé, œuf et soja Lait Blé, œuf et lait



Engagés pour le bon.

En orange :
Menu sans porc
En bleu :
Menu végétarien