

# MENUS DU JOUR :

Octobre  
2018

# LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

	Du 01 au 05 Octobre	Allergènes	SEMAINE DU GOUT Du 08 au 12 Octobre	Allergènes
L U N D I	Salade Coleslaw Sauce au thon et fèves Pâtes Fruit	Moutarde et blé  Blé et poisson Blé	Macédoine Escalope de volaille, sauce brune Purée rose Mousse au chocolat Filet de poisson	Moutarde et œuf  Blé Lait  Lait Œuf, lait et blé
M A R D I	Choux fleur, sauce blanche Steak porc /volaille à l'ancienne Pommes vapeur Yaourt BIO Poisson à l'ancienne	Moutarde, lait et blé  Blé et moutarde  Lait Poisson, moutarde et blé	Salade d'automne Demi-lune au potiron Sauce aux lardons de porc/dinde Fruit Demi-lune potiron aux crevettes	Moutarde et blé  Blé, œuf lait Blé et lait  Blé, crustacés, lait et blé
M E R C	MENU DU CHEF		Asperge mayonnaise Daube Corse au bœuf, riz Yaourt Poisson et sa sauce	Moutarde  Blé et lait Lait  Poisson, blé et lait
J E U D I	Salade Piémontaise Paupiette de bœuf Choux rouge Fromage Paupiette de saumon	Œufs et moutarde  Blé et œuf  Lait Poisson, œuf, soja et blé	Soupe de courge BIO Gratine à la patate douce Salade aux jeunes pousses Barre glacée	Lait et blé  Lait et blé Moutarde  Lait et fruit à coque
V E N D .	Terrine du chef et cornichons Œufs durs, mayonnaise Poisson pané Risotto Fruit	Moutarde, œuf et blé  Œuf et moutarde Poisson et blé	Salade de carottes et ananas Sauce Bolognaise au bœuf Pâtes Yaourt à la myrtille Pâtes, sauce au thon	Moutarde et crème  Moutarde Blé, lait et sésame  Lait Blé et poisson

FR  
57 638 012  
CE