

MENUS DU JOUR :

Semaine 16 et 17
2026

FR
57 638 012
CE

LES MARMITES DE CATHY

Contrôle diététicien par :



Traiteur

	Du 13 au 17 avril 2026		Du 20 au 24 avril 2026	Allergènes
L U N D I	Salade de carotte Boulette d'agneau à l'orientale Boullghour Bio Crème vanille Falafels à l'orientale	Blé et moutarde Blé et soja Blé Lait Blé	Céleri rémoulade Paupiette de veau sauce Chasseur Ebly bio Yaourt aromatisé Paupiette de poisson sauce Chasseur	Céleri, œuf, lait et moutarde Blé, soja et céleri Blé Lait Blé, poisson soja, œuf et lait
M A R D I	Salade verte HVE Sauce Bolognaise au bœuf Pâte Bio et gruyère Fruit Sauce Bolognaise au thon	Blé, moutarde et œuf Céleri et blé Blé/ lait Blé, céleri et poisson	Salade Romana Cordon bleu de dinde Poêlée de légumes Crème praliné Cordon bleu végétarien	Blé et lait Blé, soja et lait Lait Blé, soja et lait
M E R C .	Coleslaw Brochette de dinde sauce curry Purée Liégeois chocolat Brochette de poisson sauce curry	Blé, lait, œuf et moutarde Blé, céleri et moutarde Lait Lait Blé, poisson, céleri et moutarde	Potage de légumes Raviolis gratinés au bœuf Salade verte HVE Fruit Raviolis aux légumes	Blé et lait Blé et lait Blé et moutarde Blé, céleri et lait
J E U D I	Macédoine de légume Blanquette de veau Riz Yaourt aux fruits Blanquette de poisson	Œuf Blé et lait Lait Blé, poisson et lait	Salade de chou au raisin Médaille de poisson à l'Armoricaine Riz Flan chocolat	Blé, lait, œuf et moutarde Blé, poisson, lait et crustacé Lait
V E N D R	Salade de pomme de terre Filet de poisson pané et ketchup Petit pois carotte au beurre Bio Compote Bio	Blé, moutarde, œuf et sulfite Blé et poisson Blé et lait	MENU DU CHEF	



Engagés pour le bon.

En orange :
Menu sans porc
En bleu :
Menu végétarien