

# MENUS DU JOUR :

Semaine 13 et 14  
2025



# LES MARMITES DE CATHY

Contrôle diététicien par :



## Traiteur

	Du 24 au 28 mars 2025		Du 31 mars au 4 avril 2025	Allergènes
<b>L U N D I</b>	Salade de pomme de terre Filet de poisson pané et mayonnaise Poêlée de légumes Fromage blanc au Fruits	Blé, moutarde et œuf  Blé et poisson  Blé Lait	Salade de Tomate Boulette de bœuf à l'Orientale Boulghour Yaourt à boire <b>Falafels</b>	Blé et moutarde  Blé et soja Blé  Lait Soja
<b>M A R D I</b>	Salade Niçoise Veau Marengo Riz Biscuits <b>Omelette Marengo</b>	Blé, œuf et moutarde  Blé  Blé, œuf et lait Blé, œuf et lait	<b>MENU POUR LA PLANETE</b> Velouté Dubarry <b>ANNIMATION HAMBURGER</b> Pain burger, galette de soja et chips Sauce Burger maison et crudités Fruits	Lait et blé  Lupin, blé et œuf/ blé et soja Moutarde, œuf et blé
<b>M E R C .</b>	Céleri Rémoulade Tomates farcies Ebly Beignet <b>Tomate farcie végétarienne</b>	Céleri, moutarde et lait  Blé et soja Blé  Blé, soja et lait Blé et soja	Macédoine de légumes Cordons bleus et ketchup Purée Crème vanille <b>Cordons bleu végétarien</b>	Œuf  Blé, soja et lait Lait  Lait Blé, soja et lait
<b>J E U D I</b>	<b>MENU POUR LA PLANETE</b> Salade verte Sauce Napolitaine et Fiore di Latte Pâtes et gruyère Fruits	Blé, œuf, lait et moutarde  Blé et lait  Blé/ lait	Salade de Crozet à l'ancienne Saucisse de Toulouse <b>porc</b> ou <b>volaille</b> Ratatouille maison Fruit <b>Saucisse végétarienne</b>	Blé, moutarde et œuf  Blé  Blé et soja
<b>V E N D R</b>	Crème d'asperges <b>BIBELESKAËS</b> Fromage blanc et pommes de terre vapeur Jambon blanc de <b>porc</b> ou de <b>dinde</b> Liégeois au chocolat <b>Surimi</b>	Blé et lait  Lait  Lait Blé, œuf, lait, crustacé et poisson	Salade verte Vol au Vent de dinde Riz Flan chocolat <b>Bouchée de la mer</b>	Blé, moutarde et sulfite  Blé et lait  Lait Blé, lait, mollusque, crustacé et poisson



En orange :  
Menu sans porc  
En bleu :  
Menu végétarien