

MENUS DU JOUR :

Semaines 36 et 37

2026

FR
57 638 012
CE

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



	Du 01 au 04 septembre 2026	Allergènes	Du 07 au 11 septembre 2026	Allergènes
L U N D I	VACANCES		Salade de tomate  Blanquette de dinde Riz Crème caramel Omelette, sauce blanquette	Sulfite Gluten et lait Lait Gluten, œuf et lait
M A R D I	Salade de concombres Tzatziki Paupiette de veau, sauce Bercy Purée  Yaourt BIO à la vanille  Poisson, sauce à l'aneth	Gluten et lait Gluten, soja et lait Lait Lait Gluten, lait et poisson	Salade de pomme de terre Cordon bleu de dinde Ratatouille Fruit Cordon bleu végétarien	Œuf et moutarde Blé et lait Blé, œuf et lait
M E R C .	Salade de choux au surimi  Bœuf Bourguignon Pomme de terre vapeur Fromage blanc aux fruits Tomate farcie végétarienne	Gluten, œuf, crustacés, poisson Gluten Lait Gluten œuf et soja	Céleri en remoulade Fricadelle de bœuf Patatoes Gaufre Steak végétarien	Moutarde, lait, céleri, œuf et sulfite Gluten, soja et œuf Gluten et lait Gluten et soja
J E U D I	 Taboulé Orientale Filet de poisson pané Poêlée du soleil Fraise à la crème Maison	Gluten et sulfite Gluten et poisson Lait	MENU POUR LA PLANETE  Salade verte Sauce Vénitienne  Pâtes BIO/Gruyère Tarte aux pommes	Œuf et moutarde Lait Gluten/Lait Gluten
V E N D R	MENU POUR LA PLANÈTE  Salade verte Sauce forestière  Pâtes Bio Beignet	Gluten, œuf et moutarde Gluten et lait Gluten Œuf et gluten	Salade de betteraves aux pommes  Poisson à l'Américaine Riz Fromage blanc au sucre	Moutarde Gluten et poisson Lait

Le bon pain



Produit selon la loi

En orange :
Menu sans porc
En bleu :
Menu végétarien
En mauve
Fait « Maison »