

# MENUS DU JOUR :

Mars 2018

## LES MARMITES DE CATHY



Menus vérifiés et approuvés  
par Tiffany Wolf,  
diététicienne nutritionniste

### Traiteur

	Du 12 au 16 mars	Allergènes	Du 19 au 23 mars	Allergènes
<b>L U N D I</b>	Macédoine de légumes Poulet Basquaise Pdt vapeur Fromage blanc vanille <b>Filet de merlu Basquaise</b>	Moutarde et œuf  Lait Poisson, œuf et lait	Crudités Poisson, sauce au pesto « Verte » Coquillettes <b>Le carreau de chocolat</b>	Moutarde Poisson Blé Lait
<b>M A R D I</b>	<b>Soupe de légumes BIO</b> Gratin de pâtes au bœuf et courgettes Salade aux fruits rouges <b>Gratin de pâtes au thon</b>	Lait Blé, œuf et lait  Lait, blé et poisson	Salade de pommes de terre Saucisse grillé et son jus Petit-pois et carotte Tarte aux fruits <b>Boulettes végétariennes</b>	Moutarde et œuf Blé Lait, œuf et lait Céréales
<b>M E R C .</b>	Pizza Omelette nature Légumes en estouffade Fruits au chocolat	Lait, œuf et blé Œuf  Lait	Salade verte sauce avocat Lapin à la tomate Polenta romarin Salade de fruits <b>Poisson à la tomate</b>	Moutarde   Poisson
<b>J E U D I</b>	<b>Crudités BIO</b> Noix de joues de porc ou <b>volaille</b> mitonnée et riz Flan caramel <b>Fruits de mer en cassolette</b>	<i>Moutarde</i> Blé Lait et œuf Poisson, crustacés, blé, mollusque et lait	Cèleri rémoulade Steak de poulet marchand de vin Riz Yaourt BIO <b>Crevettes et sa sauce</b>	<i>Œuf et moutarde</i> Blé Lait Blé et crustacés
<b>V E N D .</b>	Salade composée Cordon bleu de dinde Purée de légumes Fruit <b>Poisson pané</b>	<i>Moutarde</i> Lait et blé Lait et sulfite  Poisson, blé et lait	Soupe aux lentilles Demi-lune au potiron, sauce crème Fruit	Lait  Blé et lait