

MENUS DU JOUR :

Semaines 40 et 41
2026



LES MARMITES DE CATHY

Contrôle diététicien par :



Traiteur

	Du 28 septembre au 02 octobre 2026	Allergènes	Du 05 au 09 octobre 2026	Allergènes
L U N D I	 Œuf dur et mayonnaise  Poulet Basquaise Ebly Bio Crème praliné Poisson sauce Basquaise	Œuf et moutarde Blé et céleri Blé Lait Poisson, blé et céleri	 Mousse de canard et cornichon Filet de poisson pané Poêlée Campagnarde Gaufre Terrine de légumes	Blé, moutarde et œuf Blé et poisson Blé Lait, œuf et blé Blé, œuf, lait et céleri
M A R D I	 Salade verte HVE Crème de saumon et poireaux CE2  Pâte Bio Fruit 	Blé, œuf, lait et moutarde Blé, lait, poisson et sulfite Blé	Salade de carottes à l'orange Boulette d'agneau à l'Orientale Boulghour Fruit Falafels sauce Orientale	Blé, moutarde, œuf et céleri Soja, céleri et blé Blé, soja et céleri
M E R C .	 Salade de crozet Aile de poulet façon Barbecue Carotte Vichy CE2 Brownies Croquette Mac'n cheese 	Blé, œuf et moutarde Blé et lait Blé, œuf, lait et FAC Blé, œuf, lait et sulfite	 Salade de tomate Nuggets de poulet Patatoes et ketchup Compote Bio Nuggets de poisson et ketchup 	Blé, moutarde et sulfite Blé et œuf Blé et poisson
J E U D I	MENU POUR LA PLANÈTE  Taboulé Orientale Steak au fromage et ketchup Poêlée champêtre Flan vanille 	Blé et sulfite Blé, œuf et lait Blé Lait	 Salade de concombre Sauté de porc/dinde aux blettes Pomme de terre grenaille Yaourt au sucre de canne Poisson aux blettes 	Blé, œuf, moutarde, sulfite et lait Blé et céleri Lait Blé, poisson et céleri
V E N D R	Salade Niçoise CE2 Saucisse de Toulouse/ volaille Purée et sauce aux pruneaux Tarte noix de coco Saucisse végétarienne 	Blé, œuf, poisson, moutarde et sulfite Lait/ Blé et céleri Blé, œuf, lait et FAC Soja, œuf, blé et céleri	 MENU POUR LA PLANÈTE Salade verte HVE Sauce Napolitaine Pâte Bio et gruyère Tarte au chocolat 	Blé, œuf e moutarde Blé et céleri Blé/ Lait Blé, œuf, lait et FAC



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