

MENUS DU JOUR :

Semaine 06 et 07
2026



LES MARMITES DE CATHY

Contrôle diététicien par :



Traiteur

	Du 02 au 06 février 2026		Du 09 au 13 février 2026	Allergènes
L U N D I	Taboulé Oriental Filet de poisson pané Haricot beurre à la provençale CE2 Liégeois vanille 	Blé et sulfite Blé et poisson Blé, lait et sulfite Lait	Rillettes de porc/volaille/surimi Poisson à la Créole Ebly Bio Flan chocolat 	Blé/poisson, lait, œuf, crustacé et soja Blé, poisson et lait Blé Lait
M A R D I	Salade de betterave aux pommes Blanquette de dinde Riz Crêpes de la Chandeleur Poisson sauce Blanquette 	Blé et moutarde Blé et lait Blé, œuf, lait et FAC	Salade verte HVE Carbonara au porc/volaille Pâte Bio Fruit Sauce Carbonara végétarienne 	Blé et moutarde Blé et lait Blé Lait, blé et soja
M E R C .	Salade verte HVE Pâte Bio et Gruyère Sauce Bolognaise au bœuf Gaufre Sauce Bolognaise au thon 	Blé et moutarde Blé/ lait Blé et céleri Blé, œuf et lait Blé, céleri et poisson	Céleri rémoulade Raviolis de bœuf gratiné Fromage blanc au sucre Raviolis gratinés aux légumes 	Céleri, œuf, lait et moutarde Blé, lait et céleri Lait Blé, lait et céleri
J E U D I	MENU POUR LA PLANETE Crème forestière ANIMATION HAMBURGER Pain hamburger, sauce burger maison Steak végétarien et crudités Fruit HVE 	Blé et lait Blé et sésame/ œuf et moutarde Blé et soja	Salade de carottes Sauté de poulet aux olives Pomme de terre grenaille Yaourt aromatisé Omelette aux olives 	Blé et moutarde Blé Lait Blé, œuf et lait
V E N D R	Salade composée HVE Saucisse de Toulouse porc/volaille Purée et jus de viande Yaourt au sucre Merguez végétarienne 	Blé et moutarde Lait/ céleri et blé Lait	MENU POUR LA PLANETE Cake maison aux légumes Potage Saint Germain Knack végétarien Donuts 	Blé et lait Blé et lait Lait et blé



En orange :
Menu sans porc
En bleu :
Menu végétarien