

MENUS DU JOUR :

Semaine 20 et 21
2026

















FR
57 638 012
CE

LES MARMITES DE CATHY

Contrôle diététicien par :



Traiteur

	Du 11 au 15 mai 2026		Du 18 au 22 mai 2026	Allergènes
L U N D I	<p>Radis au sel Boulette de bœuf sauce Cheddar Purée Crème chocolat Steak végétarien sauce Cheddar</p>	<p>Blé et céleri Lait Lait Blé, poisson œuf et soja</p>	<p>Taboulé orientale Brochette de poisson pané Poireaux et carottes CE2 à la crème Liégeois vanille</p>  	<p>Blé et sulfite Blé et poisson Blé et lait Lait</p>
M A R D I	<p>MENU POUR LA PLANÈTE Salade verte HVE Sauce forestière Pâte Bio Fruit</p>   	<p>Blé, moutarde et sulfite Blé, lait et soja Lait et blé</p>	<p>Salade Verte HVE Sauce Bolognaise au bœuf Pâte Bio et gruyère Fromage blanc aux fruits Sauce tomate au thon</p>   	<p>Blé, orge et moutarde Blé et céleri Blé/ lait Lait Blé, céleri et poisson</p>
M E R C .	<p>Salade de pomme de terre Cuisse de poulet rôti Petit pois carotte au beurre Bio Fromage blanc au sucre Steak au fromage</p>  	<p>Blé, œuf et moutarde Lait et blé Lait Blé, œuf et lait</p>	<p>Céleri Rémoulade Saucisse de Toulouse de porc Boulghour Bio Biscuit Merguez végétarienne</p>  	<p>Céleri, œuf, moutarde et lait Blé Blé, œuf, fac et lait</p>
J E U D I	<p>ASCENSION</p>		<p>Salade de betterave aux pommes Blanquette de dinde Pomme de terre Grenaille Compote Bio Poisson sauce blanquette</p>   	<p>Blé et moutarde Blé et lait Poisson, blé et lait</p>
V E N D R	<p>PONT</p>		<p>MENU POUR LA PLANÈTE Salade de carottes à l'orange ANIMATION WRAP Nuggets au fromage et wrap Chips, sauce cocktail et crudités Beignet</p> 	<p>Blé et moutarde Lait, œuf et blé/ blé Œuf et moutarde Blé et soja</p>



Engagés pour le bon.

En orange :
Menu sans porc
En bleu :
Menu végétarien