

MENUS DU JOUR :

Semaine 14 et 15
2026



LES MARMITES DE CATHY

Contrôle diététicien par :



Traiteur

	Du 30 mars au 03 avril 2026		Du 06 au 10 avril 2026	Allergènes
L U N D I	Salade de betterave aux pommes Poulet Basquaise Purée Liégeois vanille Poissons à la Basquaise 	Œuf et moutarde Blé, œuf et soja Lait Œuf, Poisson, Blé, Lait et Soja	LUNDI DE PÂQUES	
M A R D I	Salade verte HVE Polpette de bœuf sauce Napolitaine Pâte Bio et gruyère Fruits Polpette végétarienne  	Blé, œuf et moutarde Blé, soja et céleri Blé/ lait Blé/céleri	Œuf dur et mayonnaise Burger de veau sauce Barbecue Ebly Bio Flan vanille caramel Omelette sauce Barbecue 	Œuf et moutarde Blé, lait céleri et sulfite Blé Blé, œuf, céleri et lait
M E R C .	Potage de saison Wings de poulet Patatoes et ketchup Biscuit Nuggets au fromage 	Blé et lait Blé Blé, œuf et FAC Blé, œuf et lait	MENU DU CHEF	Blé, moutarde, œuf et orge Blé et poisson Blé et lait Lait
J E U D I	MENU POUR LA PLANÈTE Salade de carottes à l'orange Steak au fromage et ketchup Choux fleur CE2 et Pdt à la crème  Yaourt aromatisé	Blé et moutarde Blé et lait Lait et blé Lait	Salade verte HVE Bouchée à la Reine Riz Yaourt Bio Bouchée de la mer   	Blé et moutarde Blé et lait Lait Blé, lait, mollusque, poisson et crustacé
V E N D R	FERIE		MENU POUR LA PLANÈTE Salade de chou au surimi Pâte Bio et gruyère Sauce Sicilienne CE2 Fruit  	Blé, œuf, lait, poisson et crustacé Blé/ lait Blé et céleri



En orange :
Menu sans porc
En bleu :
Menu végétarien