

MENUS DU JOUR :

Semaines 36 et 37
2026



LES MARMITES DE CATHY

Contrôle diététicien par :



Traiteur

	Du 01 au 04 septembre 2026	Allergènes	Du 07 au 11 septembre 2026	Allergènes
L U N D I	VACANCES		 Salade de tomate Blanquette de dinde Riz Crème caramel Omelette, sauce blanquette	Sulfite Gluten et lait Lait Gluten, œuf et lait
M A R D I	Salade de concombres Tzatziki Paupiette de veau, sauce Bercy Purée Yaourt BIO à la vanille Poisson, sauce à l'aneth	Gluten et lait Gluten, soja et lait Lait Lait Gluten, lait et poisson	Salade de pomme de terre Cordon bleu de dinde Ratatouille Fruit Cordon bleu végétarien	Œuf et moutarde Blé et lait Blé, œuf et lait
M E R C .	 Salade de choux au surimi Bœuf Bourguignon Pomme de terre vapeur Fromage blanc aux fruits Tomate farcie végétarienne	Gluten, œuf, crustacés, poisson Gluten Lait Gluten œuf et soja	Céleri en rémoulade Fricadelle de bœuf Patatoes Gaufre Steak végétarien	Moutarde, lait, céleri, œuf et sulfite Gluten, soja et œuf Gluten et lait Gluten et soja
J E U D I	 Taboulé Orientale Filet de poisson pané Poêlée du soleil Fraise à la crème Maison	Gluten et sulfite Gluten et poisson Lait	 MENU POUR LA PLANETE Salade verte Sauce Vénitienne Pâtes BIO/Gruyère Tarte aux pommes	Œuf et moutarde Lait Gluten/Lait Gluten
V E N D R	 MENU POUR LA PLANÈTE Salade verte Sauce forestière Pâtes Bio Beignet	Gluten, œuf et moutarde Gluten et lait Gluten Œuf et gluten	 Salade de betteraves aux pommes Poisson à l'Armoricaine Riz Fromage blanc au sucre	Moutarde Gluten et poisson Lait



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