

MENUS DU JOUR :

Semaine 18 et 19
2026
















LES MARMITES DE CATHY

Contrôle diététicien par :



Traiteur

	Du 27 avril au 01 mai 2026		Du 04 au 08 mai 2026	Allergènes
L U N D I	 Salade de riz Duo de carottes Vichy CE2 Escalope viennoise et ketchup Fromage blanc aux fruits Steak au fromage	Blé, œuf et poisson Blé et lait Blé, œuf et lait Lait Blé, œuf et lait	 Œuf dur et mayonnaise Filet de poisson pané Poêlée de légumes Yaourt Bio 	Œuf et moutarde Blé et poisson Blé Lait
M A R D I	 Salade verte HVE Sauce carbonara au porc/volaille Pâte Bio  Fruit  Sauce carbonara végétarienne	Blé et moutarde Blé et lait Blé Blé et lait	 MENU POUR LA PLANÈTE Salade de concombre et maïs  Sauce Vénitienne Pâte Bio Crème caramel	Blé, moutarde et lait Céleri, lait et blé Blé Lait
M E R C .	 Salade de betterave aux pommes Bœuf bourguignon  Purée Compote Bio Poisson sauce Bourguignonne	Blé et moutarde Blé et céleri Lait Blé, poisson et céleri	Salade de carotte Steak haché de bœuf sauce barbecue Riz Yaourt à boire Steak végétarien sauce barbecue	Blé et moutarde Blé, moutarde et céleri Lait Blé, moutarde et soja
J E U D I	MENU POUR LA PLANÈTE  Potage de légumes ANIMATION HAMBURGER Steak végétarien et pain hamburger Sauce burger maison, chips et crudités Flan vanille	Blé et lait Soja/ sésame et blé Moutarde, œuf et blé Lait	 Salade verte HVE Sauté de porc/dinde aux blettes Pomme de terre vapeur Fraise à la crème  Omelette aux blettes	Blé et moutarde Blé et céleri Blé, œuf, lait et céleri
V E N D R	<p style="text-align: center;">FERIE</p>		<p style="text-align: center;">FERIE</p>	



En orange :
Menu sans porc
En bleu :
Menu végétarien