

MENUS DU JOUR :

Semaine 02 et 03
2026



LES MARMITES DE CATHY

Contrôle diététicien par :



Traiteur

	Du 05 au 09 janvier 2026		Du 12 au 16 janvier 2026	Allergènes
L U N D I	Salade de betterave aux pommes Filet de poisson pané Pdt et choux fleur à la crème Fromage blanc sucré	Blé et moutarde Blé et poisson Blé et lait Lait	Salade de pomme de terre Wings de poulet Barbecue Petit pois carotte au beurre Bio Yaourt aromatisé Croustillant au fromage	Moutarde et œuf Lait et blé Lait Blé et soja
M A R D I	Salade verte HVE Sauce tomate et polpette de Boeuf Pâte Bio et gruyère Fruit Sauce tomate et polpette végétarienne	Blé, moutarde et œuf Blé et céleri Blé Blé, céleri et soja	Salade verte HVE Sauté de porc/dinde aux blettes Pomme de terre Grenaille Fruit Poisson aux blettes	Blé, moutarde et œuf Blé et céleri Blé, céleri et poisson
M E R C .	Céleri rémoulade Emincé de bœuf Strogonoff Ebly Crème chocolat Omelette Strogonoff	Céleri, moutarde, œuf et lait Blé Blé Lait Blé, œuf et lait	COUSCOUS Semoule et légumes couscous Merguez bœuf-mouton Compote Bio Merguez végétarienne	Blé/céleri Soja et blé
J E U D I	Crème de butternut ANIMATION KEBAB Viande de kebab et Pain kebab Sauce blanche et crudité HVE Crème vanille Kebab végétarien	Blé et lait Blé Lait et œuf Lait Blé et soja	MENU POUR LA PLANÈTE Salade composée HVE Sauce Carbonara végétarienne Pâte Bio Tarte au chocolat	Blé, moutarde et œuf Soja et blé Blé FAC, blé et lait
V E N D R	MENU POUR LA PLANÈTE Salade composée HVE Sauce Forestière Pâte Bio Galette des rois	Blé, moutarde et œuf Blé et lait Blé Blé, FAC, œuf et lait	Pâté de campagne porc/canard/surimi Poisson à la Sicilienne Riz Flan caramel	Blé/lait, blé/Blé, œuf, crustacé, poisson Blé, poisson et céleri Lait



En orange :
Menu sans porc
En bleu :
Menu végétarien