

MENUS DU JOUR :

Semaine 10 et 11
2026



LES MARMITES DE CATHY

Contrôle diététicien par :



Traiteur

	Du 02 au 06 mars 2026		Du 09 au 13 mars 2026	Allergènes
LUNDI	Salade Piémontaise à la mimolette Cordon bleu de dinde  Petit pois carotte CE2 au beurre Bio Yaourt au fruit  Cordon bleu végétarien 	Blé, œuf et moutarde Blé, soja et lait Blé et lait Lait Blé, soja et lait	 Taboulé orientale  Filet de poisson pané Poireaux et carottes à la crème CE2 Fromage blanc aux fruits	Blé et sulfite Blé et poisson Blé et lait Lait
MARDI	Salade verte HVE Sauce Bolognaise au bœuf Pâte Bio et gruyère Liégeois vanille  Sauce tomate au thon	Blé et moutarde Céleri et blé Blé/ Lait Lait Blé, céleri et poisson	 Salade verte HVE Poulet Basquaise Ebly Bio Fruits  Omelette Basquaise	Blé et moutarde Blé et céleri Blé Blé, œuf et lait
MERCREDI	Salade de chou au surimi Blanquette de veau Purée Biscuits Omelette sauce blanquette	Œuf, lait, crustacé, poisson et moutarde Blé et lait Lait Blé, lait, œuf et FAC Blé, œuf et lait	COUSCOUS Semoule et légumes CE2 Cuisse de poulet Liégeois chocolat  Falafels	Blé/ céleri Lait Blé et soja
JEUDI	Salade Thai Poisson à la Dieppoise Riz Donuts 	Œuf, lait, crustacé, poisson et moutarde Blé, poisson, lait et céleri Blé et lait	MENU POUR LA PLANÈTE Coleslaw  Sauce Carbonara végétarienne Pâte Bio Compote Bio 	Blé, œuf, lait et moutarde Blé, lait et soja Blé
VENSDI	MENU POUR LA PLANÈTE Potage Crécy CE2 ANIMATION WRAPP Nuggets de fromage et sauce cocktail Wrapp et crudité Fruits 	Blé et lait Blé, œuf et lait/ œuf et moutarde Blé	Crème de potiron BIEBELESKÄES Fromage blanc et Pdt vapeur Jambon de porc/ dinde Crème praliné  Surimi	Blé et lait Lait Lait Blé, soja, crustacé et poisson



En orange :
Menu sans porc
En bleu :
Menu végétarien