

# 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
<b>L U N D I</b>	 Salade de riz Duo de carottes Vichy CE2 Escalope viennoise et ketchup Fromage blanc aux fruits <b>Steak au fromage</b>	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
<b>M A R D I</b>	 Salade verte HVE Sauce carbonara au porc/volaille Pâte Bio  Fruit  <b>Sauce carbonara végétarienne</b>	Blé et moutarde  Blé et lait  Blé  Blé et lait	 <b>MENU POUR LA PLANÈTE</b> Salade de concombre et maïs  Sauce Vénitienne Pâte Bio Crème caramel	Blé, moutarde et lait Céleri, lait et blé  Blé Lait
<b>M E R C .</b>	 Salade de betterave aux pommes Bœuf bourguignon  Purée Compote Bio <b>Poisson sauce Bourguignonne</b>	Blé et moutarde  Blé et céleri Lait  Blé, poisson et céleri	Salade de carotte Steak haché de bœuf sauce barbecue Riz Yaourt à boire <b>Steak végétarien sauce barbecue</b>	Blé et moutarde  Blé, moutarde et céleri  Lait Blé, moutarde et soja
<b>J E U D I</b>	<b>MENU POUR LA PLANÈTE</b>  Potage de légumes <b>ANIMATION HAMBURGER</b> 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  <b>Omelette aux blettes</b>	Blé et moutarde  Blé et céleri  Blé, œuf, lait et céleri
<b>V E N D R</b>	<b>FERIE</b>		<b>FERIE</b>	



En orange :  
Menu sans porc  
En bleu :  
Menu végétarien