

MENUS DU JOUR :

Semaines 38 et 39
2026



LES MARMITES DE CATHY

Contrôle diététicien par :



Traiteur

	Du 14 au 18 septembre 2026	Allergènes	Du 21 au 25 septembre 2026	Allergènes
L U N D I	Salade Grecque Steak haché de bœuf sauce brune Purée et épinard à la crème Compote Bio Steak haché végétarien	Blé, lait et sulfite Blé et céleri Lait Blé, soja et céleri	Salade Piémontaise à la mimolette Escalope de dinde pané et ketchup Haricot beurre CE2 en persillade Crème vanille Steak au fromage et ketchup	Blé, œuf, moutarde et sulfite Blé et lait Blé et lait Lait Lait et blé
M A R D I	 Salade de pâte Bio Rondo de poisson Petits pois carotte au beurre Bio Fruit	Blé et œuf Blé et poisson Lait et blé	 Salade verte HVE Pâte Bio et carotte Vichy Sauce aux crevettes Yaourt aux fruits	Blé et moutarde Blé Crustacé, blé et lait Lait
M E R C .	Salade de haricot vert CE2 Tomate farcie Ebly Bio Yaourt Bio à la vanille Tomate farcie végétarienne	Blé, moutarde et sulfite Blé et soja Blé Lait Blé et céleri	COUSCOUS Semoule et légumes Cuisse de poulet Biscuit Falafels	Blé/ céleri Blé, œuf et lait Soja et blé
J E U D I	MENU POUR LA PLANÈTE Salade verte HVE Sauce Napolitaine et légumes Pâte Bio et gruyère Tarte au flan	Blé et moutarde Blé et céleri Blé/ lait Blé, œuf et lait	Salade de tomate Balsamique Bouchée à la reine Riz et julienne de légumes Fruit Bouchée de la mer	Blé, moutarde et sulfite Blé et lait Blé, poisson, mollusque, crustacé et lait
V E N D R	BIEBELESKAËS Salade de carottes Fromage blanc et pomme de terre Jambon blanc ou blanc de dinde Poêlée champêtre Liégeois chocolat Surimi	Blé et moutarde Lait et sulfite Lait Œuf, soja, crustacé, poisson et lait	MENU POUR LA PLANÈTE Coleslaw ANIMATION HOT DOG Paint hot dog et sauce américaine Saucisse végétarienne Poêlée champêtre Donuts	Blé, œuf, moutarde et lait Blé et lait/ moutarde et sulfite Soja Blé et lait

Le bon pain



Engagés pour le bon.

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