

MENUS DU JOUR :

Semaine 06 et 07
2026

FR
57 638 012
CE

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



Du 02 au 06 février 2026

L	Taboulé Oriental Filet de poisson pané Haricot beurre à la provençale CE2 Liégeois vanille	Blé et sulfite Blé et poisson Blé, lait et sulfite Lait
U		
N		
D		
I		

Du 09 au 13 février 2026

Rillette de porc/volaille/surimi
Poisson à la Créole
Ebly Bio
Flan chocolat

Allergènes

Blé/poisson, lait, œuf, crustacé et soja
Blé, poisson et lait
Blé
Lait

M	Salade de betterave aux pommes Blanquette de dinde Riz Crêpes de la Chandeleur Poisson sauce Blanquette
A	
R	
D	

Salade verte HVE
Carbonara au porc/volaille
Pâte Bio
Fruit
Sauce Carbonara végétarienne

Blé et moutarde
Blé et lait
Blé
Lait, blé et soja

M	Salade verte HVE Pâté Bio et Gruyère Sauce Bolognaise au bœuf Gaufre Sauce Bolognaise au thon
E	
R	
C	

Céleri rémoulade
Raviolis de bœuf gratiné
Fromage blanc au sucre
Raviolis gratinés aux légumes

Céleri, œuf, lait et moutarde
Blé, lait et céleri
Lait
Blé, lait et céleri

J	 Crème forestière Pain hamburger, sauce burger maison Steak végétarien et crudités Fruit HVE
E	
U	

Salade de carottes Sauté de poulet aux olives Pomme de terre grenaille Yaourt aromatisé Omelette aux olives

Blé et moutarde
Blé
Lait
Blé, œuf et lait

V	Salade composée HVE Saucisse de Toulouse porc/volaille Purée et jus de viande Yaourt au sucre Merguez végétarienne
E	
N	

 Cake maison aux légumes Potage Saint Germain Knack végétarien Donuts

Blé et lait
Blé et lait
Lait et blé

Le bon pain

Engagés pour le bon.

En orange :
Menu sans porc
En bleu :
Menu végétarien