

MENUS DU JOUR :

Semaine 10 et 11

2026



LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



	Du 02 au 06 mars 2026		Du 09 au 13 mars 2026	Allergènes
L U N D I	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
M A R D I	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
M E R C .	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
J E U D I	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
V E N D R	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