

MENUS DU JOUR :

Semaine 22 et 23
2026
















FR
57 638 012
CE

LES MARMITES DE CATHY

Contrôle diététicien par :



Traiteur

	Du 25 au 29 mai 2026	Allergènes	Du 01 au 05 juin 2026	Allergènes
L U N D I	PENTECÔTE		 Salade Romana  Filet de poisson pané Petits pois carotte au beurre Bio  Riz au lait	Blé et lait Blé et poisson Blé et lait Lait
M A R D I	Tomate cerise Poisson à la Dieppoise  Ebly Bio Flan chocolat	Blé, céleri, poisson et lait Blé Lait	Macédoine de légumes Sauté de poulet Basquaise Riz Fruits  Omelette sauce Basquaise	Œuf et moutarde Blé et céleri Blé, œuf, lait et céleri
M E R C .	Salade verte HVE Fricadelle de bœuf sauce chasseur Pâte Bio  Yaourt Bio  Steak haché végétarien	Blé et moutarde Blé et soja Blé Lait Blé et soja	 Salade de tomate balsamique Bœuf Bourguignon Purée Liégeois chocolat Poisson sauce Bourguignonne	Moutarde et sulfite Blé Lait Lait Blé, céleri et poisson
J E U D I	 Salade de pomme de terre Cordon bleu de dinde Haricot beurre CE2 à la Provençale Crème caramel  Cordon bleu végétarien	Blé, moutarde, orge, sulfite et œuf Blé, lait et soja Blé Lait Blé, soja et lait	 MENU POUR LA PLANÈTE Salade verte HVE  Sauce Napolitaine Pâte Bio et gruyère Yaourt aux fruits	Moutarde, œuf, blé et moutarde Blé et céleri Blé/ lait Lait
V E N D R	 MENU POUR LA PLANÈTE Salade de concombre  KEBAB ASSIETTE Falafels et Boulghour Bio Sauce blanche et crudités Fruit	Blé, orge, moutarde et lait Blé Œuf, moutarde et lait	ASSIETTE ANGLAISE Salade de carotte à l'orange Wings de poulet façon barbecue Taboulé Oriental Donuts  Surimi et mayonnaise	Blé et moutarde Blé et sulfite Blé et lait Soja, poisson, crustacé, œuf et blé



Engagés pour le bon.

En orange :
Menu sans porc
En bleu :
Menu végétarien