

MENUS DU JOUR :

Semaine 04 et 05
2026



LES MARMITES DE CATHY

Contrôle diététicien par :



Traiteur

	Du 19 au 23 janvier 2026		Du 26 au 30 janvier 2026	Allergènes
L U N D I	Salade de carotte au cumin Paupiette de veau sauce Bercy Purée de patate douce Crème praliné Paupiette du pêcheur sauce Bercy	Blé et moutarde Blé, sulfite et céleri Lait Lait Blé, céleri, poisson, œuf et sulfite	Œuf dur et mayonnaise Poulet Basquaise Boulghour Bio Crème Caramel Omelette à la Basquaise	Œuf/ moutarde et œuf Blé Blé Lait Blé, œuf et lait
M A R D I	Salade Asiatique Crème de saumon et épinard CE2 Pâte Bio Fruit	Blé, soja, poisson, œuf, moutarde et lait Blé, poisson et lait Blé	MENU POUR LA PLANÈTE Salade Piémontaise à la mimolette Steak au fromage et ketchup Carottes Vichy CE2 Beignet	Moutarde, œuf, lait et blé Blé, œuf et lait Blé Blé, soja et FAC
M E R C .	(
J E U D I	Salade verte HVE Bouchée à la reine Riz Fromage blanc aux fruits Bouchée de la mer	Blé, moutarde et œuf Blé et lait Lait Blé, lait, poisson, crustacé et mollusque	Salade verte HVE Potée Lorraine CE2 Saucisse à cuire de porc/volaille Riz au lait Knack végétarien	Blé, moutarde et œuf Blé et céleri Lait Blé, œuf et soja
V E N D R	MENU POUR LA PLANÈTE Potage Freneuse CE2 ANIMATION HOT DOG Pain hot dog et sauce Hot dog Knack végétarien Yaourt au sucre	Blé et lait Blé/ moutarde et sulfite Soja et œuf Lait	Macédoine de légumes Sauce Napolitaine au thon Pâte Bio et gruyère Fruit HVE	Œuf et moutarde Blé, poisson et céleri Blé/ lait

Le bon pain



En orange :
Menu sans porc
En bleu :
Menu végétarien