

MENUS DU JOUR :

Semaine 43 et 44
2026



LES MARMITES DE CATHY

Contrôle diététicien par :



Traiteur

	Du 19 au 23 octobre 2026		Du 26 au 30 octobre 2026	Allergènes
L U N D I	Salade de tomate Balsamique Fricadelle de bœuf sauce Normande Ebly Bio Flan chocolat Boulette végétarienne	Blé, sulfite et moutarde Blé, soja et lait Blé Lait Blé, soja et lait	Salade de pomme de terre Escalope de dinde viennoise Poêlée de légumes et mayonnaise Yaourt Bio Steak au fromage et mayonnaise	Blé, moutarde, sulfite, orge et œuf Blé, soja et lait/ moutarde et œuf Lait Blé, œuf lait/ moutarde et œuf
M A R D I	Taboulé Orientale Brochette de dinde sauce barbecue Poêlée de légumes Compote Bio  Brochette de poisson blanc 	Blé et sulfite Blé, moutarde et céleri Blé, poisson, moutarde et céleri	Salade verte HVE Sauce carbonara au porc/ volaille Pâte Bio Beignets Sauce carbonara végétarienne	Blé, œuf, moutarde et sulfite Blé et lait Blé Blé, lait et soja Blé, soja et lait
M E R C .	Salade méli-mélo Poisson à l'Armoricaine Riz Biscuit	Blé, œuf, lait, sulfite et moutarde Blé, crustacé, poisson, lait et mollusque Blé, soja et lait	Salade de haricot CE2 Sauté de bœuf Stroganoff Pomme de terre vapeur Liégeois vanille Poisson Stroganoff	Blé, œuf, moutarde et sulfite Blé et céleri Lait Blé, céleri et poisson
J E U D I	Salade verte HVE Sauce Bolognaise au bœuf Pâte Bio et gruyère Fruit Sauce tomate au thon	Blé, œuf, moutarde et sulfite Blé et céleri Blé/ lait Blé, céleri et poisson	 COUSCOUS Semoule et légumes Cuisse de poulet Fruit Falafels	Blé/ céleri Céleri
V E N D R	Fleurette de Brocolis, sauce aux herbes Wings de poulets barbecue Patatoes et ketchup Churros au sucre  Nuggets au fromage 	Lait et sulfite Blé, œuf et lit Blé, œuf et lait	Salade de Crozet Filet de poisson pané Purée et Ketchup Yaourt à boire 	Blé, œuf, moutarde et sulfite Blé et poisson Lait et sulfite Lait

Les mots surlignés en vert indiquent les produits issus de l'agriculture locale



En orange :
Menu sans porc
En bleu :
Menu végétarien