

MENUS DU JOUR :

Semaine 42
2026

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



	Du 12 au 16 octobre 2026		Allergènes
L U N D I	Potée Lorraine CE2 Sausisse à cuire porc / volaille Fromage Blanc à la mirabelle IGP Sausisse végétarienne		Blé et céleri Lait Soja
M A R D I	Gaspacho au Piquillo Sauté de poulet Basquaise Purée Gâteau Basque Poisson à la Basquaise		Sulfite Blé et céleri Lait Blé, œuf, lait et FAC Blé, poisson et céleri
M E R C .	Soupe Savoyarde CE2 au reblochon IGP Pomme de terre gratinée Salade Composée HVE Tarte aux myrtilles		Blé, céleri et lait Blé et lait Blé, moutarde et œuf Blé, œuf et lait
J E U D I	Salade verte HVE Bœuf Bourguignon Pomme de terre vapeur Fuit Poisson à la Bourguignonne		Blé, œuf, moutarde et sulfite Blé et céleri Blé, poisson et céleri
V E N D .	Rillettes de thon Poisson à la Bretonne Riz Crêpe au sucre		Œuf et poisson Blé, poisson, céleri et lait Blé, œuf et lait

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



FR
57 638 012
CE