

MENUS DU GOÛT :

Semaine 42 2025
Sur le thème des couleurs

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



	Du 13 au 17 octobre 2025	Allergènes
L U N D I	 Œuf dur et mayonnaise Blanquette de dinde Riz Fromage blanc au sucre Poisson sauce blanquette 	Œuf Blé et lait Lait Blé, poisson et lait
M A R D I	 Salade verte HVE Poisson sauce végétale Purée de petit pois Fruits 	Blé, moutarde et œuf Blé, poisson et lait Lait
M E R C .	Salade de betterave Soupe de légumes CE2 Saucisse à cuire de porc/volaille Tarte au fruit Saucisse végétarienne 	Blé et moutarde Blé et lait Blé, lait et œuf Blé et soja
J E U D I	 MENU POUR LA PLANÈTE Salade de tomate Pâtes Bio Sauce Napolitaine et mozzarella Smoothie fraise maison 	Blé, moutarde et sulfite Blé Blé, céleri et lait Lait
V E N D .	Salade de carottes et mangue Poulet coco curry Polenta Fruit Omelette coco curry 	Blé et moutarde Blé, FAC et lait Lait Lait, FAC, œuf et blé

NOTRE ENGAGEMENT EGALIM

Produits issus de l'agriculture biologique ou d'exploitation en conservation



Produits Label Rouge



Produits à écolabel « Pêche Durable »



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Spécialité traditionnelle garantie



Produits issus du commerce équitable



Produits issus d'exploitation Haute Valeur Environnementale



Produits fermiers ou produit à la ferme ou local



Drapeau origine des viandes



Produits locaux



Menu pour la planète



En orange : Menu sans porc

En bleu : Menu végétarien