

MENUS DU JOUR :
Semaine 47 et 48
2025

FR
57 638 012
CE

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :
GVRS

	Du 17 au 21 novembre 2025		Du 24 au 28 novembre 2025	Allergènes
L U N D I	Salade de carotte Steak haché de bœuf, sauce chasseur Purée Flan vanille-caramel Paupiette de la mer 	Blé et moutarde Blé et soja Lait Lait Blé, poisson et lait	Œuf dur et mayonnaise Crème de saumon et épinard CE2 Pâte Bio Yaourt Bio  	Œuf/œuf et moutarde Poisson, lait et blé Blé Lait
M A R D I	Salade verte HVE Médaillon de poisson à l'Armoricaine Riz Fruit HVE 	Blé, moutarde et œuf Blé, crustacé, lait et poisson	Macédoine de légumes Bœuf Bourguignon Pomme de terre vapeur Crème caramel Omelette sauce Bourguignonne	Œuf Blé et céleri Lait Blé, œuf, céleri et lait
M E R C . 	COUSCOUS Semoule et bouillon de légumes Cuisse de poulet Liégeois chocolat Falafel  	Blé/ céleri Lait Blé et soja	Céleri Rémoulade Saucisse de Toulouse et sauce Barbecue Riz Biscuit Saucisse végétarienne	Céleri, œuf, lait et moutarde Blé, céleri et moutarde Lait Blé, lai et FAC Blé et soja
J E U D I	Potage Freneuse CE2 ANIMATION HOT DOG Pain hot dog et Knack de porc/volaille Sauce Hot dog et chips Compote Bio Knack végétarien  	Blé et lait Blé Moutarde et sulfite Blé et œuf	MENU POUR LA PLANÈTE Potage de légumes ANIMATION WRAPP Wrapp et crudité Nuggets au fromage et sauce cocktail Fruit HVE  	Blé et lait Blé Blé et fromage/ œuf
V E N D R	MENU POUR LA PLANÈTE Salade composée HVE Pâte Bio Sauce Vénicienne et Gruyère Donuts  	Blé et moutarde Blé Blé et lait/ lait Blé	Salade verte HVE Poulet Basquaise Ebly Bio Tarte au flan Poisson à la Basquaise   	Blé et moutarde Blé Blé Blé, œuf et lait Blé et poisson

Le bon pain
CRC
FILIÈRE
CULTURE SAISONNIÈRE
COMPOSÉE
Engagé pour le bon.

En orange :
Menu sans porc
En bleu :
Menu végétarien