

MENUS DU JOUR :

Semaine 45 et 46
2025



LES MARMITES DE CATHY

Contrôle diététicien par :



Traiteur

	Du 03 au 07 novembre 2025		Du 10 au 14 novembre 2025	Allergènes
L U N D I	Salade de betterave aux pommes Poisson à la Napolitaine Riz Compote Bio  	Blé et moutarde Blé, céleri et poisson	Rillettes de porc/volaille et cornichon Filet de Poisson pané Poêlée campagnarde Crème vanille Œuf dur  	Blé et poisson Blé Lait Œuf
M A R D I	MENU POUR LA PLANÈTE Salade verte HVE Sauce Carbonara végétarienne Pâte Bio Fruit HVE  	Blé, œuf et moutarde Blé et lait Blé	ARMISTICE	
M E R C .	Salade Méli-mélo Fricadelle de bœuf sauce brune Purée Biscuits Boulette de soja sauce brune	Blé, céleri, moutarde et lait Blé et soja Lait Blé, œuf et soja Blé et soja	Potage CE2 Nugget's de poulet et ketchup Patatoes Fromage blanc aux fruits Nugget's de poisson et ketchup 	Blé et lait Blé et soja Lait Blé et poisson
J E U D I	Salade de choux au surimi Sauté de Porc/dinde aux blettes Pomme de terre Grenaille Flan vanille Omelette aux blettes  	Blé, lait, poisson, crustacé et œuf Blé Blé et lait Blé, œuf et lait	Salade verte HVE Sauce Bolognaise au bœuf Pâte Bio et gruyère Beignets Sauce tomate au thon   	Moutarde, œuf et blé Blé et céleri Blé/ Lait Blé et soja Blé, céleri et poisson
V E N D R	Velouté Forestier Croque-monsieur de porc/volaille Salade composée HVE Mousse chocolat Croque-monsieur végétarien 	Blé et lait Blé et lait Blé, moutarde et sulfite Lait Blé, poisson et lait	MENU POUR LA PLANÈTE Crème de potiron ANNIMATION HAMBURGER Pain Burger et steak végétarien Sauce Burger maison et crudité HVE Fruits HVE  	Blé et lait Blé, sésame et lupin/ Blé et soja Blé, moutarde et œuf



En orange :
Menu sans porc
En bleu :
Menu végétarien