

MENUS DU JOUR :

Semaine 38 et 39
2025

FR
57 638 012
CE

LES MARMITES DE CATHY

Contrôle diététicien par :



Traiteur

	Du 15 au 19 septembre 2025		Du 22 au 26 septembre 2025	Allergènes
L U N D I	Salade de chou au surimi Paupiette de veau à la Normande Purée Flan Chocolat Paupiette du pêcheur à la Normande	Blé, moutarde, lait et œuf Blé, soja et lait Lait Blé, poisson et lait	Rillette du Mans ou de poulet Poisson, sauce tomate/petit-pois Riz Liégeois vanille Terrine de légumes	Blé et sulfite Blé, poisson et lait Lait Blé et lait
M A R D I	 Salade verte HVE  Sauce Bolognaise au bœuf Pâte Bio et Gruyère Fruit Sauce tomate au thon	Moutarde et blé Blé Blé/ lait Blé et poisson	Salade estivale Sauté de dinde du Calvados Pommes Parisienne Fruit CE2 Omelette Calvados	Blé, moutarde et lait Blé Œuf, lait et blé
M E R C .	Salade Niçoise Poisson, sauce beurre blanc Riz Yaourt Bio	Blé, œuf, moutarde et sulfite Poisson, blé et lait Lait	Salade Piémontaise à la mimolette Cordon bleu de volaille Poêlée Campagnarde Compote Bio Cordon bleu végétarien	Blé, moutarde et lait Blé, soja et lait Blé Blé, lait et soja
J E U D I	Salade de concombre/Mais Escalope de porc/volaille au madère Polenta Yaourt au sucre Steak végétarien au madère	Blé, lait, œuf, poisson et crustacé Blé et sulfite Lait Lait Blé, sulfite et soja	MENU POUR LA PLANÈTE Salade asiatique Sauce carbonara au lardon végétarien Pâte Bio Fraise à la crème	Blé, moutarde, œuf, poisson et soja Blé et lait Blé Blé, œuf et lait
V E N D R	 MENU POUR LA PLANÈTE Crème de légumes ANIMATION WRAPP Wrap et nuggets au fromage Crudité HVE et sauce cocktail Donuts	Blé et lait Blé/ lait, œuf et blé Œuf Blé	Potage Saint Germain BIEBELESKÄES Jambon de porc/dinde PDT vapeur et Fromage blanc aux herbes Tarte au flan Surimi	Blé et lait Blé Lait Lait Blé, œuf et lait Blé, lait, crustacés, œuf et poisson



Engagés pour le bon.

En orange :
Menu sans porc
En bleu :
Menu végétarien