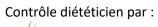
MENUS DU JOUR:

Semaine 45 et 46 2025



LES MARMITES DE CATHY





Traiteur

	Du 03 au 07 novembre 2025		Du 10 au 14 novembre 2025	Allergènes
L U N D	Salade de betterave aux pommes AGRICULTURE BIOLOGIQUE Riz CARTIFICATIVE BIOLOGIQUE CARTIFICATIVE BIOLOGIC CARTIFICATIVE BIOLOGIC CARTIFICATIVE	Blé et moutarde Blé, céleri et poisson	Rillette 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	MENU POUR LA PLANÊTE 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	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	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 PLANÊTE 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