MENUS DU JOUR:

Semaine 49 et 50 2025



LES MARMITES DE CATHY





Traiteur

	Du 01 au 05 décembre 2025		Du 08 au 12 décembre 2025	Allergènes
L	Salade de betterave aux pommes	Blé et moutarde	Salade de choux au surimi	Blé, œuf, lait, poisson et crustacé
U	Sauce Carbonara porc/dinde Pâte Bio	Blé et lait Blé	Paupiette de veau sauce Bercy Purée	Blé, soja et lait Lait
D	Fromage blanc au sucre Sauce Carbonara végétarienne	Lait Blé, lait et soja	Yaourt aromatisé Steak végétarien sauce Bercy	Lait Blé et soja
M A R	Salade verte HVE Poisson à la Sicilienne Polenta	Blé, moutarde et œuf Blé, poisson et lait	MENU POUR LA PLANÊTE Salade verte HVE Potage Saint Germain	Blé, œuf et moutarde Blé et lait
D I	Fruit HVE		Saucisse végétarienne Tarte aux pommes	Œuf et soja Blé et lait
M E R C	MENU DU CHEF		Taboulé Cuisse de poulet Petit pois carotte CE2 au beurre Bio Riz au lait Steak au fromage	Blé et sulfite Blé et lait Lait Blé, œuf et lait
J E U D I	Salade de pomme de terre Cordon bleu de dinde Carotte Vichy CE2 Compote Bio Cordon bleu végétarien	Blé, moutarde et œuf Blé, soja et lait Blé et lait Blé et lait Blé, lait et soja	Velouté Dubarry CE2 BIEBELESKÄES Jambon de porc/volaille PDT vapeur et fromage blanc Flan chocolat Surimi	Blé et lait Lait Lait Crustacé, soja, lait et poisson
V E N D	MENU POUR LA PLANÊTE Salade composée HVE Tortelonni aux fromages Sauce cheddar Pain d'épice et chocolat Saint Nicolas	Blé, œuf et moutarde Blé, œuf et lait Céleri et blé Blé et lait/ lait, soja et FAC	Salade composée HVE Bouchée à la Reine Riz Fruits HVE Bouchée de la mer	Blé, œuf et moutarde Blé et lait Blé, lait, poisson, crustacé et mollusque



En orange : Menu sans porc

En bleu : Menu végétarien