

MENUS DU GOÛT :

Semaine 42 2025
Sur le thème des couleurs

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



FR
57 638 012
CE

	Du 13 au 17 octobre 2025	Allergènes
L U N D I	 Œuf dur et mayonnaise Blanquette de dinde Riz Fromage blanc au sucre Poisson sauce blanquette 	Œuf Blé et lait Lait Blé, poisson et lait
M A R D I	 Salade verte HVE Poisson sauce végétale Purée de petit pois Fruits 	Blé, moutarde et œuf Blé, poisson et lait Lait
M E R C .	Salade de betterave Soupe de légumes CE2 Saucisse à cuire de porc/volaille Tarte au fruit Saucisse végétarienne 	Blé et moutarde Blé et lait Blé, lait et œuf Blé et soja
J E U D I	 MENU POUR LA PLANÈTE Salade de tomate Pâtes Bio Sauce Napolitaine et mozzarella Smoothie fraise maison 	Blé, moutarde et sulfite Blé Blé, céleri et lait Lait
V E N D .	Salade de carottes et mangue Poulet coco curry Polenta Fruit Omelette coco curry 	Blé et moutarde Blé, FAC et lait Lait Lait, FAC, œuf et blé

NOTRE ENGAGEMENT EGALIM

Produits issus de
l'agriculture
biologique ou
d'exploitation en
conservation

Produits
Label
Rouge

Produits à
écolabel
« Pêche
Durable »



Appellation
d'origine
protégée

Indication
géographique
protégée

Spécialité
traditionnelle
garantie



Produits issus du
commerce
équitable

Produits issus
d'exploitation
Haute Valeur
Environnementale

Produits
fermiers ou
produit à la
ferme ou local



Drapeau
origine des
viandes

Produits
locaux

Menu
pour la
planète



En orange : Menu sans porc

En bleu : Menu végétarien