



Impasse des Cyprès  
ZA Le Mardaric  
04310 PEYRUIS



## Menu du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>REPAS VEGETARIEN</b>			
Radis et beurre(7)	Salade de Maïs BIO et tomates(10)	Salade de pomme de terre(10)	Concombre BIO vinaigrette(10)	Salade verte(10)
Blanquette de veau(1,7,9)	Bolognaise de lentilles BIO	Knack de porc(7)	Hoki sauce marinière(4,14,9,1,7)	Dinde BIO aux champignons(9)
<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>
Œufs durs gratinés		Crousti'fromage	Galette végétale	Steack de soja
Polenta(7)	Spaghetti(1,3)	Brocolis en béchamel(7)	Pois maraîchers	Légumes et riz
Tome blanche(7)	Emmental râpé(7)	Camembert BIO(7)	Tome noire(7)	Yaourt sucré du Buissonnet(7)
Pomme cuite BIO	Poire	Raisin	Liégeois chocolat(7)	Biscuit(1,3)

### Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

1  Gluten	4  Poissons	7  Lait	10  Moutarde	13  Lupin
2  Crustacés	5  Arachide	8  Fruits à coque	11  Sésame	14  Mollusque
3  Œufs	6  Soja	9  Céleri	12  Sulfite	15  Contient multiples allergènes

Contrôlé par la Diététicienne :

Delphine DUBOIS - Association Cocodiet

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit issu "Egalim"

Marc CINQUEUX, Le gérant

Viandes origine France, Poisson labellisé pêche durable