

LA SEMAINE DU GOÛT

Menu du 14 au 18 octobre 2024

Le tour de France des régions

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 ère étape Le Nord	2ème étape Le sud-ouest	3ème étape les îles	4ème étape la Montagne	5ème étape Le sud
Carottes râpées BIO (10)	Salade de tomates et ciboulette (10)	Accras de morue(1,4,7)	Laitue iceberg (10)	Tapenade noire(4) et chips de maïs
Carbonade flamande (1,12,10)	Saucisse de Toulouse	Poulet au lait de Coco(9)	Croziflette végétale(1,7)	Poisson façon Bouillabaisse (4, 1, 7, 14,2,9)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Mix de légumineuses	Bolognaise végétale	Boulettes de soja		Crousti'fromage
Navets braisés	Haricots blancs BIO	Purée de patate douce	(crozet, légumes, fromage raclette)	Ratatouille BIO
Yaourt vanille du Champsaur(7)	Brie(7)	Fromage blanc BIO(7)+miel	Voir plat chaud	Vache qui rit(7)
Gaufre de Liège(1,3,7)	Kiwi	Ananas	Yaourt Myrtille du Champsaur(7)	Beignet abricots(1,3)

Contrôlé par la Diététicienne :

Delphine DUBOIS - Association Cocodiet

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit issu "Egalim"

Marc CINQUEUX, Le gérant

Viandes origine France, Poisson labellisé pêche durable