



Menu du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
Concombre à la grecque BIO(7,10)	Terrine de légumes et mayo (9,7,3,10)	Pizza aux fromages (1,7)	Salade mélangée (10)	Duo carottes et céleri (9, 3, 10)
Sauté de veau aux olives (1)	Lasagne de légumes(1, 7)	Saucisse de Thoard	Filet de colin meunière à la tomate (4,1)	Dinde au paprika(9)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Crousti'fromage		Omelette	Galette végétale	Steack de soja
Poêlée méridionale		Haricots beurre	Petits pois-carottes	Gratin de chou-fleur(7)
Camembert BIO (7)	Liégeois chocolatBIO (7)	Mimolette (7)	Emmental portion (7)	Yaourt sucré(7)
Pêche au sirop	Orange	Pomme	Yaourt aux fruits(7)	Eclair chocolat(1,7,3,6)

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 |

Viandes origine France, Poisson labellisé pêche durable

Contrôlé par la Diététicienne :

Delphine DUBOIS - Association Cocodiet

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit issu "Egalim"

Marc CINQUEUX, Le gérant