



Menu du 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
Salade de lentilles BIO et tomates (10)	Duo de chou blanc et rouge (10)	Salade de riz au thon et légumes (4,10)	Endives (10)	Roulade de volaille aux olives(7)
Poulet rôti	Couscous végétarien aux pois chiches et légumes(9)	Rôti de porc sauce diable (1,10)	Sauté de veau aux champignons (1)	Hoki aux petits légumes (4,9,12)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Crousti'fromage		Steack de soja	Bolognaise végétale	Galette végétale
Aubergines à la tomate	Semoule BIO (1)	Haricots verts BIO au jus	Coquillettes BIO (1)	Brocolis BIO en béchamel (7)
Tome de montagne (7)	Fromage blanc vanille(7)	Gouda BIO (7)	Emmental râpé BIO (7)	Yaourt fraises du Buissonnet (7)
Clémentine	Compote du Poët	Kiwi	Poire au sirop	Madeleine (1,3,7)

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 <u> multiples allergènes</u>

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