



Menu du 25 au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN	LA CHOUCROUTE			
Salade piémontaise sans viande (3,10)	Salade de tomates (10)	Mâche à l'ail (10)	Terrine de campagne et cornichons (7,3)	Carottes râpées (10)
Croq'tofu à la provençale BIO (1,6)	Knack de porc et saucisse fumée(7)	Nuggets de poulet (1,9,10)	Poisson pané	Sauté de bœuf aux oignons (1,6)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
	Mélange de légumineuses	Nuggets de blé	Omelette	Boulettes de soja
Courgettes sautées au basilic	Chou et pomme vapeur	Potatoes	Poêlée de légumes et riz BIO	Boulgour BIO (1)
Brie (7)	Gouda BIO(7)	Petits suisses natures BIO et sucre (7)	Mimolette (7)	Yaourt sucré du Buissonnet (7)
Pomme	Danette liégeois chocolat (7)	Cocktail de fruits	Banane BIO	Biscuit sucré (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