



Menu du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				REPAS VEGETARIEN
Macédoine de légumes (3,10)	Concombre à la grecque (7,10)	Salade de riz et thon (4,10)	Salade mélangée (10)	Samossa de légumes (6)
Colin aux tomates fraîches(4)	Poulet à l'estragon (9)	Porc aux champignons (9)	Steack haché de veau	Omelette aux herbes (3)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Galette végétale	Bolognaise végétale	Nuggets de blé	Steack de soja	
Purée pomme de terre BIO (7)	Boulgour (1)	Courgettes sautées BIO	Riz Basmati	Epinards BIO (7)
Tartare (7)	Fromage blanc BIO (7)et confiture de fraises	St Paulin (7)	Camembert BIO(7)	Yaourt aromatisé (7)
Yaourt pêche du Buissonnet (7)	Kiwi	Yaourt vanille du Champsaur(7)	Banane	Muffin pépites de chocolat (1,3,7,6)

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 <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