



## Menu du 12 au 16 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Repas créole</b>		<b>REPAS VEGETARIEN</b>	
<b>Concombre et ciboulette (10)</b>	<b>Salade de lentilles et tomates(10)</b>	Tarte aux poireaux (1,7,3)	Salade mexicaine (riz, Haricots rouges maïs, légumes)(10)	<b>Salade de tomates et basilic (10)</b>
<b>Bœuf aux olives (1)</b>	<b>Poulet BIO créole (9)</b>	<b>Chipolatas de Thoard</b>	Omelette(4)	Duo de saumon (4,7,1)
<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>
Crousti'fromage	Galette végétale	Tomate farcie veggio		Bolognaise végétale
<b>Blé BIO (1)</b>	<b>Haricots verts BIO et persillade</b>	<b>Purée pomme de terre BIO(7)</b>	Epinards et pomme vapeur	<b>Spaghetti (1,3)</b>
<b>Yaourt pêche du Buissonnet (7)</b>	Camembert (7),	Yaourt(7) et confiture	<b>Yaourt BIO sucré (7)</b>	Tome noire (7)
Eclair chocolat(1,7,3)	Ananas	<b>Fraises</b>	Biscuit (1,7,3)	<b>Crème dessert Vanille BIO (7)</b>

### Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

<b>1</b>  Gluten	<b>4</b>  Poissons	<b>7</b>  Lait	<b>10</b>  Moutarde	<b>13</b>  Lupin
<b>2</b>  Crustacés	<b>5</b>  Arachide	<b>8</b>  Fruits à coque	<b>11</b>  Sésame	<b>14</b>  Mollusque
<b>3</b>  Œufs	<b>6</b>  Soja	<b>9</b>  Céleri	<b>12</b>  Sulfite	<b>15</b>  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