



Menu du 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Jambon de dinde	Carottes râpées BIO(10)	Salade de pois chiches BIO (10)	Macédoine de légumes (3,10)
	Couscous de boulettes d'agneau	Colin sauce marinière (4,1,7,14)	Rôti de bœuf et ketchup	Dinde BIO sauce curry
	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
	Boulettes de soja	Mélange de légumineuses	Galette végétale	Omelette
	Semoule BIO (1)	Noisettes de polenta	Poêlée de légumes brocolis et champignons	Pâtes (1,3)
	Tome blanche (7)	Yaourt aromatisé (7)	yaourt nature du Champsaur(7) et sucre	Emmental râpé (7)
	Nectarine	Compote	Beignet (1,7,3)	Melon

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