



## Menu du 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>REPAS VEGETARIEN</b>			
Salade de tomates et ciboulette (10)	<b>Céleri rémoulade(9,3,10)</b>	Œuf dur et mayonnaise (3,10)	Taboulé au raisin (1,10)	<b>Salade verte (10)</b>
<b>Sauté de porc aux pruneaux(1)</b>	Ravioli aux fromages(1,7)	<b>Veau à la provençale (1)</b>	<b>Blanc de poulet au jus (9)</b>	<b>Hoki sauce dieppoise (4,7,2,1)</b>
<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>
Bolognaise végétale		Crousti'fromage	Galette végétale	Mélange de légumineuses
<b>Riz créole BIO</b>	Sauce tomate	<b>Courgettes au basilic</b>	Carottes persillées	<b>Pomme vapeur</b>
Mini-cabrette (7)	<b>Yaourt pêche du Buissonnet(7)</b>	Edam(7)	<b>Mousse chocolat BIO (7)</b>	<b>St Morêt BIO(7)</b>
Pastèque	<b>Madeline BIO (1,7,3)</b>	<b>Yaourt fraises BIO (7)</b>	Abricots	<b>Compote BIO</b>

### 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