



## SEMAINE 39 Menu du 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				REPAS VEGETARIEN
Salade de pâtes (1,10)	Coleslaw (9,3,10)	Salade de pois chiches BIO (10)	Salade verte (10)	Feuilleté fromage (1,7)
Paupiette de saumon sauce oseille (2,4,6,7,1)	Daube de bœuf à la provençale (1)	Poulet rôti	Rôti de porc au jus (9)	Omelette (3)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Galette végétale	Crousti'fromage	Boulettes de soja	Mélange de légumineuses	
Poélée de légumes du marché	Riz créole BIO	Courgettes sautées à la tomate	Duo de carottes et panais	Purée de potiron (7)
Fromage à tartiner BIO (7)			Yaourt vanille du Champsaur	
Prunes	Compote du poët	Raisin	Gâteau au fromage blanc (1,7,3)	Pomme

Tableau de correspondance des Allergènes le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

Gluten 4 Poissons 7 1 Lait 10 1 Moutarde 13 Lupin
Crustacés 5 1 Arachide 8 1 Fruits à coque 11 V Sésame 14 Mollusque
Gufs 6 Soja 9 Céleri 12 5 Sulfite 15

Equilibre alimentaire validé par la Diététicienne : **Delphine DUBOIS - Association Cocodiet** 

Produit issu de l'agriculture biologique Produit issu "Egalim"

Marc CINQUEUX, Le gérant