



TOUR DE L'EUROPE





SEMAINE 42 Menu du 13 au 17 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AUTRICHE	GRECE	CROATIE	DANEMARK	NORVEGE H
Carottes râpées BIO (10)	Salade grecque à la feta (7,10)	Jambon fumé	Laitue iceberg (10)	Salade de pomme de terre au thon (10,4)
Tafelspitz (boeuf cuit au bouillon)	Moussaka végétarienne (7)	Pasticada (boeuf aigre-doux)	Frikadeller (boulettes de porc)	Sodd (ragout de veau)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Galette végétale	Boulette de soja	Mix légumineuses	Omelette	Nuggets de blé
Pommes de terre crème ciboulette (7)		Riz	Petits pois	Légumes BIO cuits dans le râgout
Yaourt du champsaur (7)	(présent dans l'entrée)	Brie (7)	Babybel (7)	Fromage à tartiner (7)
Biscuit (1,3,7)	Kiwi BIO	Pomme BIO	Yaourt aux fruits (7)	Yaourt nature (7) et sucre

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

Gluten

Crustacés

Poissons

Arachide

Fruits à coque 11

Moutarde 13 Sésame

Lupin Mollusque

Contient multiples

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

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

Marc CINQUEUX, Le gérant

Céleri

12 Sulfite