



Impasse des Cyprès
ZA Le Mardaric
04310 PEYRUIS



Menu du 30 septembre au 04 octobre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------|-----------------------------------|------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| | REPAS VEGETARIEN | | | |
| Radis et beurre(7) | Salade de Maïs BIO et tomates(10) | Salade de pomme de terre(10) | Concombre BIO vinaigrette(10) | Salade verte(10) |
| Blanquette de veau(1,7,9) | Bolognaise de lentilles BIO | Knack de porc(7) | Hoki sauce marinière(4,14,9,1,7) | Dinde BIO aux champignons(9) |
| Régimes spéciaux | Régimes spéciaux | Régimes spéciaux | Régimes spéciaux | Régimes spéciaux |
| Œufs durs gratinés | | Crousti'fromage | Galette végétale | Steack de soja |
| Polenta(7) | Spaghetti(1,3) | Brocolis en béchamel(7) | Pois maraîchers | Légumes et riz |
| Tome blanche(7) | Emmental râpé(7) | Camembert BIO(7) | Tome noire(7) | Yaourt sucré du Buissonnet(7) |
| Pomme cuite BIO | Poire | Raisin | Liégeois chocolat(7) | Biscuit(1,3) |

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 multiples allergènes |

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



Menu du 07 au 11 OCTOBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|-------------------------------|-------------------------------------|---|
| REPAS VEGETARIEN | | | | |
| Chou rouge(10) et bleu(7) | Salami et beurre(7) | Endives(10) | Salade de niçoise aux légumes(10) | Betteraves BIO persillées (10) |
| Croq'veggie au fromage BIO(1,7) | Poulet aux citrons confits(9) | Bœuf bourguignon(1,12) | Sauté de porc à l'ananas (9) | Colin sauce Bercy (4,1,7,12) |
| Régimes spéciaux | Régimes spéciaux | Régimes spéciaux | Régimes spéciaux | Régimes spéciaux |
| | Nuggets de blé | Boulettes de soja | Omelette | Galette végétale |
| Semoule aux carottes(1) | Gratin de courgettes et pomme de terre(7) | Coquillettes (1,3) | Polée de légumes | Blé BIO (1) |
| Voir entrée | St Morêt BIO (7) | Camembert BIO(7) | Verre de lait(7) | Yaourt fraises du Buissonnet (7) |
| Cocktail de fruits coupelle | Banane | Crème dessert vanille(7) | Madeleine au beurre(1,3,7) | Pomme |

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 multiples allergènes |

Contrôlé par la Diététicienne :

Delphine DUBOIS - Association Cocodiet

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit issu "Egalim"

Marc CINQUEUX, Le gérant

LA SEMAINE DU GOÛT

Menu du 14 au 18 octobre 2024

Le tour de France des régions

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|--------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|---|
| 1 ère étape Le Nord | 2ème étape Le sud-ouest | 3ème étape les îles | 4ème étape la Montagne | 5ème étape Le sud |
| Carottes râpées BIO (10) | Salade de tomates et ciboulette (10) | Accras de morue(1,4,7) | Laitue iceberg (10) | Tapenade noire(4) et chips de maïs |
| Carbonade flamande (1,12,10) | Saucisse de Toulouse | Poulet au lait de Coco(9) | Croziflette végétale(1,7) | Poisson façon Bouillabaisse (4, 1, 7, 14,2,9) |
| Régimes spéciaux | Régimes spéciaux | Régimes spéciaux | Régimes spéciaux | Régimes spéciaux |
| Mix de légumineuses | Bolognaise végétale | Boulettes de soja | | Crousti'fromage |
| Navets braisés | Haricots blancs BIO | Purée de patate douce | (crozet, légumes, fromage raclette) | Ratatouille BIO |
| Yaourt vanille du Champsaur(7) | Brie(7) | Fromage blanc BIO(7)+miel | Voir plat chaud | Vache qui rit(7) |
| Gaufre de Liège(1,3,7) | Kiwi | Ananas | Yaourt Myrtille du Champsaur(7) | Beignet abricots(1,3) |

Contrôlé par la Diététicienne :

Delphine DUBOIS - Association Cocodiet

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 multiples allergènes |

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit issu "Egalim"

Marc CINQUEUX, Le gérant

Viandes origine France, Poisson labellisé pêche durable