



Impasse des Cyprès
ZA Le Mardaric
04310 PEYRUIS

MIRABEAU-BARRAS-THOARD-MALIJAI



Menu du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				REPAS VEGETARIEN
Laitue Iceberg(10)	Velouté de courgettes (7)	Salade de maïs BIO(10)	Concombre BIO vinaigrette(10)	Falafels
Sauté de porc façon chasseur (sans porc)(1)	Veau aux olives (1)	Poulet curry-coco(9)	Bolognaise de thon(4)	Omelette BIO(3)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Crousti'fromage	Boulettes de soja à la tomate	Steack de soja	Bolognaise végétale	
Lentilles BIO	Blé BIO(1)	Poêlée de légumes	Spaghetti(1,3)	Epinards BIO à la crème(7)
St Morêt BIO (7)	Boursin(7)	Edam(7)	Emmental râpé(7)	Mousse chocolat(7)
Orange	Yaourt fruits(7)	Poire	Compote coupelle	Kiwi

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



Menu du 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
Coleslaw BIO(3,10)	Feuilleté aux fromages(1,7)	Salade de haricots blancs(10)	Endives (10)	Chou rouge vinaigrette (10)
Bœuf bourguignon (1)	Chili sin carne (6)	Saucisse de Thoard	Lieu aux tomates fraîches(4,12)	Sauté de dinde BIO sauce créole (9)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Nuggets de blé		Crousti'fromage	Omelette	Galette végétale
Printanière de légumes	Riz blanc BIO	Chou vert braisé	Purée pomme de terre (7)	Patate douce (7)
Tome noire (7)	Crème dessert chocolat BIO (7)	Chanteneige BIO(7)	Camembert BIO(7)	Yaourt abricots du Buissonnet (7)
Compote du Poët	Quatre-quart (1,3,7)	Banane	Yaourt aux fruits (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 |

Viandes origine France, Poisson labellisé pêche durable

Contrôlé par la Diététicienne :

Delphine DUBOIS - Association Cocodiet

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit issu "Egalim"

Marc CINQUEUX, Le gérant



Impasse des Cyprès
ZA Le Mardaric
04310 PEYRUIS



MALIJAI MIRABEAU BARRAS

Menu du 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				REPAS VEGETARIEN
Taboulé à l'orientale (1,10)	Céleri rémoulade(9,3,10)	Endives (10)	REPAS	Macédoine de légumes (3,10)
Porc BIO à la sauge(1)	Hoki sauce marinère (4,1,7,14)	Veau à la provençale (1)	DE	Crousti'fromage (7,1,3)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Galette végétale	Bolognaise végétale	Nuggets de blé		
Chou-fleur en béchamel(7)	Boulgour BIO(1)	Flageolets	NOEL	Ratatouille BIO
Tome de montagne(7)	Samos(7)	Gouda (7)		Yaourt fraises du Buissonnet(7)
Orange	Liégeois vanille(7)	Yaourt sucré(7)		Madeleine (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 <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