



Menu du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MENUS DES ROIS		REPAS VEGETARIEN	
Salade piémontaise sans viande (3,10)	Carottes râpées (10)	Croisillon aux champignons (1,7,3)	Radis et beurre(7)	Salade de pâtes BIO et légumes (1,10)
Poulet BIO au curry (9)	Sauté de veau à la provençale (1)	Lieu sauce ciboulette (4,7,1)	Ravioli ricotta	Saucisse de porc de Thoard
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Galette végétale	Omelette	Steack de soja		Crousti'fromage
Petits pois	Haricots plats au jus	Gratin courgettes et pomme de terre (7,10)	et épinards BIO (1,7,3)	Chou vert braisé et carottes
Tome blanche (7)	Yaourt nature BIO (7)et sucre	St Morêt BIO (7)	Emmental râpé (7)	Petit Filou chocolat(7)
Banane BIO	Brioche des rois(1,7,3)	Kiwi BIO	Salade de fruits	Pomme cuite

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 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN			MENU USA	
Guacamole et chips de maïs	Céleri rémoulade (9,3,10)	Terrine de campagne (7,3) et cornichons	Salade verte BIO (10)	Concombre vinaigrette (10)
Galette panée de petits légumes (1)	Dinde à la crème (9,7)	Goulash de bœuf (1)	Nuggets de poulet (1,9,10) et ketchup	Meunière de poisson (4,1)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
	Boulettes de soja à la tomate	Bolognaise végétale	Nuggets de blé	Galette végétale
Mélange de légumes et pâtes (1)	Riz blanc BIO	Brocolis braisés	Potatoes	Blé BIO sauce tomate(1)
Edam BIO (7)	Yaourt myrtilles du Champsaur (7)	Fromage blanc BIO(7) et miel	Mimolette	Mini-cabrette (7)
Clémentine	Compote du Poët	Biscuit (1,3,7)	Muffin pépites chocolat(1,7,3,6)	Poire

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 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				REPAS VEGETARIEN
Lentilles vinaigrette BIO (10)	Endives(10) et emmental (7)	Salade de riz et thon (4,10)	Mélange de salade et crudités (10)	Crêpe au fromage (1,7,3)
Pavé de saumon sauce oseille (4,7,1)	Blanquette de veau (1,7)	Poulet rôti BIO	Sauté de porc à la moutarde (1,10)	Omelette BIO (4)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Crousti'fromage	Boulettes de soja sauce tomate	Galette végétale	Steack de soja	
Courgettes sautées	Pâtes semi complètes BIO (1)	Haricots verts BIO persillés	Flageolets BIO	Epinards à la crème (7)
Rondelé ail et fines herbes (7)	Voir entrée	St Paulin (7)	Yaourt fruits des bois du Buissonnet (10)	Riz au lait (7)
Pomme	Compote de fruits	Orange	Quatre-quart (1,7,3)	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