



Menu du 24 au 28 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				REPAS VEGETARIEN
Salade de boulgour et légumes(1,10)	Laitue Iceberg (10)	Salade de haricots blancs(10)	Jambon de dinde	Coleslaw (10,3)
Blanquette de saumon et fruits de mer (4,1,7,2,14)	Bœuf BIO aux olives (1)	Poulet BIO rôti	Knack de porc (7)	Omelette BIO(3)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Mix de légumineuses	Bolognaise végétale	Crousti'fromage	Bouchées de blé, épinards et emmental	
Duo de carottes	Pommes noisettes	Courgettes sautées	Lentilles BIO	Pâtes sauce tomate (1)
St Morêt BIO (7)	Yaourt Fruits des bois(7)	Mimolette (7)	Vache qui rit (7)	Emmental râpé (7)
Crème dessert (7)	Clémentine	Tarte aux pommes BIO (1,7)	Pomme	Compote du Poët

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 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			MENU GREC
Salade de tomates et basilic	Tapenade noire et gressins (1)	Radis et beurre (7)	Salade piémontaise sans viande (3,10)	Salade de légumes et féta (7,10)
Tajine de veau aux abricots (1)	Galette de blé à l'italienne (1,7)	Rôti de porc au jus	Lieu sauce crevettes (4,1,7,2)	Moussaka d'agneau
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Boulettes de soja		Omelette	Nuggets de blé	Lasagne végétale
Boulgour BIO (1)	Duo de poivrons et riz BIO	Chou-fleur BIO en béchamel (7)	Haricots verts BIO persillés	
Brie (7)	Yaourt myrtilles du Champsaur (7)	Gouda (7)	Chavroux (7)	Voir entrée
Poire au sirop	BN chocolat (1,7)	Kiwi BIO	Fromage blanc BIO et miel (7)	Crème dessert vanille BIO (7)

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