



Menu du 21 au 25 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN		REPAS DE Pâques	
	Salade de boulgour et légumes (1,10)	Laitue Iceberg (10)	Salade de tomates et basilic (10)	Rosette de porc (7) et cornichons
	Croq'fromage (1,7)	Rôti de porc sauce charcutière (1,10,12)	Sauté d'agneau (9)	Nuggets de poisson (4,1,)et ketchup
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
		Galette végétale	Bolognaise végétale	Nuggets de blé
	Haricots verts BIO à la tomate	Coquillettes BIO (1)	Flageolets BIO	Carottes braisées BIO
	Yaourt sucré BIO (7)	Mini-cabrette (7)	mozza billes (7) (en entrée)	Yaourt vanille du Champsaur (7)
	Quatre-quart (1,7,3)	Salade de fruits au sirop	Fraises au sucre et chocolat de Pâques	Banane BIO

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 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		REPAS VEGETARIEN		
Carottes râpées (10)	Pâté croûte (1,7)	Houmous et chips de maïs		Salade de pâtes et surimi (1,4,3,10)
Tajine de dinde BIO aux citrons confits(9)	Boulettes de bœuf sauce tomate	Parmentier de légumes (7)		Saucisse de Toulouse
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Omelette	Boulettes de soja			Mélange de quinoa et pois cassés
Semoule (1)	Riz BIO			Chou vert braisé
Fromage à tartiner (7)	Emmental râpé (7)	Bûche du Pilat (7)		Edam BIO (7)
Yaourt aux fruits du Buissonnet (7)	Pomme	Mousse chocolat BIO (7)		Orange

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