



Menu du 05 au 09 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu British				REPAS VEGETARIEN
Onion rings (1)	Céleri rémoulade (9,3,10)	Cervelas et beurre	 <p>8 MAI 1945</p>	Mélange de crudités (10)
Fish and chips de Cabillaud (4,1,7) et citron	Blanquette de veau (9,7)	Ravioli de bœuf BIO(3,1)		Cordon bleu veggie(3,1,7)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux		Régimes spéciaux
Nuggets de blé	Omelette	Ravioli ricotta-épinards		
Petits pois BIO à la française	Purée de carottes(7)	Sauce tomate		Pommes sautées
mini-babybel BIO (7)	Fromage blanc BIO et miel	Emmental râpé (7)		Yaourt à boire BIO (7)
Ile flottante et sa crème anglaise (7)	Chou au chocolat (1,7,3)	Cerises		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 12 au 16 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas créole		REPAS VEGETARIEN	
Concombre et ciboulette (10)	Salade de lentilles et tomates(10)	Tarte aux poireaux (1,7,3)	Salade mexicaine (riz, Haricots rouges maïs, légumes)(10)	Salade de tomates et basilic (10)
Bœuf aux olives (1)	Poulet BIO créole (9)	Chipolatas de Thoard	Omelette(4)	Duo de saumon (4,7,1)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Crousti'fromage	Galette végétale	Tomate farcie veggio		Bolognaise végétale
Blé BIO (1)	Haricots verts BIO et persillade	Purée pomme de terre BIO(7)	Epinards et pomme vapeur	Spaghetti (1,3)
Yaourt pêche du Buissonnet (7)	Camembert (7),	Yaourt(7) et confiture	Yaourt BIO sucré (7)	Tome noire (7)
Eclair chocolat(1,7,3)	Ananas	Fraises	Biscuit (1,7,3)	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