



Impasse des Cyprès  
ZA Le Mardaric  
04310 PEYRUIS



## Menu du 16 au 20 juin 2025

| LUNDI                                | MARDI                                | MERCREDI                        | JEUDI                             | VENDREDI                              |
|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
|                                      | <b>REPAS VEGETARIEN</b>              |                                 |                                   |                                       |
| Salade de tomates et ciboulette (10) | <b>Céleri rémoulade(9,3,10)</b>      | Œuf dur et mayonnaise (3,10)    | Taboulé au raisin (1,10)          | <b>Salade verte (10)</b>              |
| <b>Sauté de porc aux pruneaux(1)</b> | Ravioli aux fromages(1,7)            | <b>Veau à la provençale (1)</b> | <b>Blanc de poulet au jus (9)</b> | <b>Hoki sauce dieppoise (4,7,2,1)</b> |
| <b>Régimes spéciaux</b>              | <b>Régimes spéciaux</b>              | <b>Régimes spéciaux</b>         | <b>Régimes spéciaux</b>           | <b>Régimes spéciaux</b>               |
| Bolognaise végétale                  |                                      | Crousti'fromage                 | Galette végétale                  | Mélange de légumineuses               |
| <b>Riz créole BIO</b>                | Sauce tomate                         | <b>Courgettes au basilic</b>    | Carottes persillées               | <b>Pomme vapeur</b>                   |
| Mini-cabrette (7)                    | <b>Yaourt pêche du Buissonnet(7)</b> | Edam(7)                         | <b>Mousse chocolat BIO (7)</b>    | <b>St Morêt BIO(7)</b>                |
| Pastèque                             | <b>Madeleine BIO (1,7,3)</b>         | <b>Yaourt fraises BIO (7)</b>   | Abricots                          | <b>Compote BIO</b>                    |

### 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 |

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



Impasse des Cyprès  
ZA Le Mardaric  
04310 PEYRUIS



## Menu du 23 au 27 juin 2025

| LUNDI                                      | MARDI                                   | MERCREDI                                 | JEUDI                                   | VENDREDI                    |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------|
| <b>REPAS VEGETARIEN</b>                    |                                         |                                          |                                         |                             |
| <b>Concombre sauce grecque (7,10)</b>      | Terrine de camapgne (1,3,7)             | <b>Betteraves BIOet maïs BIO (10)</b>    | Salade piémontaise (sans viande) (3,10) | <b>Carottes râpées (10)</b> |
| Crêpe emmental 150g (1,7,3)                | <b>Dinde sauce bonne femme (1,7,10)</b> | <b>Rôti de bœuf froid</b> et mayo(3,10)  | <b>Colin sauce safranée (4,1,7)</b>     | <b>Knack de porc (7)</b>    |
| <b>Régimes spéciaux</b>                    | <b>Régimes spéciaux</b>                 | <b>Régimes spéciaux</b>                  | <b>Régimes spéciaux</b>                 | <b>Régimes spéciaux</b>     |
|                                            | Nuggets de blé                          | Œufs durs froids                         | Galette végétale                        | Steack de soja              |
| Wok de légumes et nouilles chinoises (1,6) | <b>Haricots verts BIO</b>               | <b>Salade de pâtes et légumes (1,10)</b> | Fondue de poireaux à la crème (7)       | <b>Lentilles BIO</b>        |
| <b>Yaourt vanille BIO du Champsaur (7)</b> | <b>Brie (7)</b>                         | Emmental à croquer (7)                   | Yaourt aromatisé (7)                    | Mimolette (7)               |
| <b>Poire au sirop BIO</b>                  | <b>Tarte aux pommes (1,3,7)</b>         | <b>Melon</b>                             | <b>Biscuit BIO (1,7,3)</b>              | Pêche                       |

### Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

|                    |                   |                         |                    |                                                |
|--------------------|-------------------|-------------------------|--------------------|------------------------------------------------|
| <b>1</b> Gluten    | <b>4</b> Poissons | <b>7</b> Lait           | <b>10</b> Moutarde | <b>13</b> Lupin                                |
| <b>2</b> Crustacés | <b>5</b> Arachide | <b>8</b> Fruits à coque | <b>11</b> Sésame   | <b>14</b> Mollusque                            |
| <b>3</b> Œufs      | <b>6</b> Soja     | <b>9</b> Céleri         | <b>12</b> Sulfite  | <b>15</b> 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