



Impasse des Cyprès
ZA Le Mardaric
04310 PEYRUIS



Menu du 30 juin au 04 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS FROID		REPAS VEGETARIEN	REPAS FIN D'ANNEE
Salade de blé BIO(1,10)	Tomates cerises à croquer	Pizza fromages(1,10)	Radis et beurre(7)	Melon
Meunière de poisson(4,1)	Jambon blanc de porc	Sauté de veau BIO(1)	Bolognaise végétale BIO	Nuggets de poulet(1)+ketchup
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Boulettes soja	Œufs durs	Galette végétale		Nuggets de blé
Ratatouille BIO	Salade composée riz à la provençale(10)	Haricots beurre persillés	Spaghetti(1,3)	Röstis de pomme de terre
St Paulin(7)	Verre de lait BIO(7)	Camembert(7)	Emmental râpé(7)	Babybel BIO (7)
Banane	Liégeois chocolat (7)	Abricots	Yaourt fruits mixés(7)	Eclair chocolat(1,7,3,6)+bonbons

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