



## Menu du 17 au 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<b>REPAS VEGETARIEN</b>	
<b>Taboulé au raisin (1,10)</b>	<b>Céleri rémoulade (9,3,10)</b>	Pizza royale (1,7)	Concombre vinaigrette (10)	<b>Salade verte</b> et croûtons (1,10)
Poulet rôti	<b>Lieu aux petits légumes (4,12)</b>	<b>Blanquette de veau BIO (9,7)</b>	<b>Gratin de gnocchi BIO(1,7)</b>	<b>Porc aux pruneaux (9)</b>
<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>
Galette végétale	Boulettes de soja	Omelette		Bolognaise végétale
Caponata d'aubergines (12)	<b>Riz blanc BIO</b>	Poêlée de légumes méridionale	légumes et parmesan	Polenta (7)
	<b>Yaourt fraises du Buissonnet</b>			Fromage blanc vanille (7)
<b>Banane BIO</b>		<b>Poire</b>	Mousse chocolat(7)	<b>Madeleine BIO aux œufs (1,3,7)</b>

### 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