



Menu du 17 au 21 mars 2025

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

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