



## Menu du 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>REPAS VEGETARIEN</b>				
<b>Œuf dur BIO et mayonnaise (3,10)</b>	<b>Laitue iceberg (10)</b>	<b>Carottes râpées BIO (10)</b>	Mélange de crudités (tomates, concombre, radis, chou blanc) (10)	<b>Salade de pâtes, légumes et pesto (1,10)</b>
<b>Lasagne végétariennes BIO</b>	<b>Chipolatas de Thoard</b>	<b>Rôti de dinde au jus(9)</b>	<b>Goulash de bœuf (1)</b>	<b>Poisson pané à la tomate (4,1)</b>
<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>
	Crousti'fromage	Galette de blé, emmental et épinards	Tomate farcie veggie	Nuggets de blé
<b>(béchamel, chèvre et courgettes)(1,7)</b>	<b>Purée de pois cassés BIO</b>	Flageolets	Pommes noisettes	<b>Fondue de poireaux BIO à la crème (7)</b>
Voir plat principal		Petits suisses aux fruits(7)		
<b>Salade de fruits frais à la vanille</b>	Crème dessert vanille (7)		<b>Yaourt sucré BIO (7)</b>	<b>Pomme</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 <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