



Menu du 24 au 28 mars 2025

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

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