



Menu du 21 au 25 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN		REPAS DE Pâques	
	Salade de boulgour et légumes (1,10)	Laitue Iceberg (10)	Salade de tomates et basilic (10)	Rosette de porc (7) et cornichons
	Croq'fromage (1,7)	Rôti de porc sauce charcutière (1,10,12)	Sauté d'agneau (9)	Nuggets de poisson (4,1,)et ketchup
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
		Galette végétale	Bolognaise végétale	Nuggets de blé
	Haricots verts BIO à la tomate	Coquillettes BIO (1)	Flageolets BIO	Carottes braisées BIO
	Yaourt sucré BIO (7)		mozza billes (7) (en entrée)	Yaourt vanille du Champsaur (7)
	Quatre-quart (1,7,3)	Salade de fruits au sirop	Fraises au sucre et chocolat de Pâques	

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