



Menu du 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		REPAS VEGETARIEN		
Carottes râpées (10)	Pâté croûte (1,7)	Houmous et chips de maïs		Salade de pâtes et surimi (1,4,3,10)
Tajine de dinde BIO aux citrons confits(9)	Boulettes de bœuf sauce tomate	Parmentier de légumes (7)		Saucisse de Toulouse
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Omelette	Boulettes de soja			Mélange de quinoa et pois cassés
Semoule (1)	Riz BIO			Chou vert braisé
	Emmental râpé (7)			Edam BIO (7)
Yaourt aux fruits du Buissonnet (7)	Pomme	Mousse chocolat BIO (7)		Orange

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