



Menu du 12 au 16 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas créole		REPAS VEGETARIEN	
Concombre et ciboulette (10)	Salade de lentilles et tomates(10)	Tarte aux poireaux (1,7,3)	Salade mexicaine (riz, Haricots rouges maïs, légumes)(10)	Salade de tomates et basilic (10)
Bœuf aux olives (1)	Poulet BIO créole (9)	Chipolatas de Thoard	Omelette(4)	Duo de saumon (4,7,1)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Crousti'fromage	Galette végétale	Tomate farcie veggio		Bolognaise végétale
Blé BIO (1)	Haricots verts BIO et persillade	Purée pomme de terre BIO(7)	Epinards et pomme vapeur	Spaghetti (1,3)
		Yaourt(7) et confiture	Yaourt BIO sucré (7)	
Eclair chocolat(1,7,3)	Ananas		Biscuit (1,7,3)	Crème dessert Vanille BIO (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