



## Menu du 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Jambon de dinde</b>	<b>Carottes râpées BIO(10)</b>	<b>Salade de pois chiches BIO (10)</b>	Macédoine de légumes (3,10)
	Couscous de boulettes d'agneau	<b>Colin sauce marinière (4,1,7,14)</b>	<b>Rôti de bœuf</b> et ketchup	<b>Dinde BIO sauce curry</b>
	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>
	Boulettes de soja	Mélange de légumineuses	Galette végétale	Omelette
	<b>Semoule BIO (1)</b>	Noisettes de polenta	Poêlée de légumes brocolis et champignons	<b>Pâtes (1,3)</b>
			<b>yaourt nature du Champsaur(7) et sucre</b>	<b>Emmental râpé (7)</b>
	Nectarine	<b>Compote</b>		Melon

### Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

<b>1</b>  Gluten	<b>4</b>  Poissons	<b>7</b>  Lait	<b>10</b>  Moutarde	<b>13</b>  Lupin
<b>2</b>  Crustacés	<b>5</b>  Arachide	<b>8</b>  Fruits à coque	<b>11</b>  Sésame	<b>14</b>  Mollusque
<b>3</b>  Œufs	<b>6</b>  Soja	<b>9</b>  Céleri	<b>12</b>  Sulfite	<b>15</b>  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