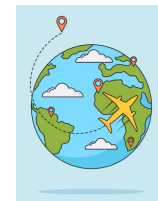




TOUR DE L'EUROPE

SEMAINE 42

Menu du 13 au 17 octobre 2025



LA
SEMAINE
DU
GOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AUTRICHE 	GRECE 	CROATIE 	DANEMARK 	NORVEGE 
Carottes râpées BIO (10)	Salade grecque à la feta (7,10)	Jambon fumé	Laitue iceberg (10)	Saumon fumé (4)
Tafelspitz (boeuf cuit au bouillon)	Moussaka (7)	Pasticada (boeuf aigre-doux)	Frikadeller (boulettes de porc)	Sodd (ragout de veau)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Galette végétale	Boulette de soja	Mix légumineuses	Omelette	Nuggets de blé
Pommes de terre crème ciboulette (7)		Riz	Pommes sautées	Légumes BIO cuits dans le rûgout
Yaourt du champsaur (7)	(présent dans l'entrée)			
	Kiwi BIO	Yaourt aux fruits (7)	Pomme BIO	Yaourt nature (7) et sucre

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

Equilibre alimentaire validé par la Diététicienne :

Delphine DUBOIS - Association Cocodiet

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit issu "Egalim"

Marc CINQUEUX, Le gérant