



Menu du 19 au 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
Coleslaw(3,10)	Betteraves BIO persillées (10)	Salade verte (10)	Taboulé (1,10)	Œuf dur BIO+mayo(3,10)
Rôti de porc à la sauge	Crousti'fromage (1,3,7)	Veau BIO à la moutarde (1,10)	Hoki aux tomates fraîches (4)	Blanquette de dinde
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Tomate farcie veggio		Galette de légumineuses	Boulettes de soja	Omelette
Riz BIO aux oignons	Printanière de légumes	Gratin dauphinois (7)	Courgettes sautées	Poêlée de légumes et pâtes
			Brie BIO(7)	Yaourt fraises(7) du Buissonnet
Salade de fruits	Pastèque	Far breton (1,7,3)	Liégeois chocolat (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