



Impasse des Cyprès
ZA Le Mardaric
04310 PEYRUIS



Menu du 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			REPAS VEGETARIEN	
Salade de riz et thon(4,10)	Laitue Iceberg (10)	Tarte aux fromages (1,3,7)	Salade de tomates et mozza (10,7)	Concombres BIO en vinaigrette (10)
Veau au romarin (1)	Poisson pané (4,1)	Poulet rôti BIO	Carré de boulgour et épeautre BIO (1,9)	Saucisse de Toulouse (7)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Galette de potiron	Nuggets de blé	Bolognaise végétale		Galette végétale
Aubergines à la tomate	Riz aux légumes	Haricots plats	Petits pois et carottes	Pois cassés
	Fromage blanc BIO et miel		Voir entrée	
Banane BIO		Yaourt fruits des bois du Buissonnet (7)	Pastèque	Crème dessert 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>

Viandes origine France, Poisson labellisé pêche durable

Contrôlé par la Diététicienne :

Delphine DUBOIS - Association Cocodiet

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit issu "Egalim"

Marc CINQUEUX, Le gérant