

Menu du 09 au 13 décembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
Coleslaw BIO(3,10)	Feuilleté aux fromages(1,7)	Salade de haricots blancs(10)	Endives (10)	Chou rouge vinaigrette (10)
Bœuf bourguignon (1)	Chili sin carne (6)	Saucisse de Thoard	Lieu aux tomates fraîches(4,12)	Sauté de dinde BIO sauce créole (9)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Nuggets de blé		Crousti'fromage	Omelette	Galette végétale
Printanière de légumes	Riz blanc BIO	Chou vert braisé	Purée pomme de terre (7)	Patate douce (7)
Tome noire (7)	Crème dessert chocolat BIO (7)	Chanteneige BIO(7)	Camembert BIO(7)	Yaourt abricots du Buissonnet (7)
Compote du Poët	Quatre-quart (1,3,7)	Banane	Yaourt aux fruits (7)	Pomme

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 |

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