

SEMAINE 35

Menu du 24 au 28 août 2026

**FIN DES
VACANCES**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
Duo carottes et céleri BIO (10)	Œuf dur et mayonnaise (3,10)	Salade de riz niçois (10)	Salade de tomates (10)	Salade verte BIO (10)
Blanquette de veau (7)	Crumble de légumes au brie (1,7)	Sauté de porc à la sauge	Colin sauce safranée (4)	Sauté de dinde sauce suprême
Régimes spéciaux		Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Crousti fromage		Boulette de soja	Omelette	Nuggets de blé
Purée pomme de terre (7)		Courgettes sautées BIO	Riz blanc	Semoule aux carottes (1)
	Yaourt (7)			Yaourt du Buissonnet (7)
Salade de fruits coupelle	Nectarine BIO	Prunes	Mousse chocolat BIO (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 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