

# SEMAINE 51

## Menu du 15 au 19 décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				<b>VEGETARIEN</b>
Terrine de campagne et cornichons (7,3)	<b>Céleri rémoulade BIO (3,9,10)</b>	<b>Endives (10)</b>		<b>Carottes râpées (10)</b>
<b>Poulet rôti</b>	<b>Colin sauce marinière (1,4,7,14)</b>	<b>Sauté de veau à la provençale</b>		Crousti'fromage (1,3,7)
<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>		<b>Régimes spéciaux</b>
Galette de tofu	Bolognaise végétale	Nugget de blé		
Poêlée de légumes	<b>Boulghour BIO (1)</b>	Flageolets		<b>Ratatouille BIO</b>
<b>Pomme BIO</b>	Liegeois vanille (7)	Yaourt sucré (7)		<b>Yaourt du Buissonnet (7)</b>
				Madeleine (1,3)

### Menu de Noël



Equilibre alimentaire validé par la Diététicienne :  
**Delphine DUBOIS - Association Cocodiet**

Tableau de correspondance des Allergènes														
<i>Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.</i>														
<b>1</b>	Gluten	<b>4</b>	Poissons	<b>7</b>	Lait	<b>10</b>	Moutarde	<b>13</b>	Lupin					
<b>2</b>	Crustacés	<b>5</b>	Arachide	<b>8</b>	Fruits à coque	<b>11</b>	Sésame	<b>14</b>	Mollusque					
<b>3</b>	Œufs	<b>6</b>	Soja	<b>9</b>	Céleri	<b>12</b>	Sulfite	<b>15</b>	Contient multiples allergènes					

**Produit issu de l'agriculture biologique**  
**Produit issu "Egalim"**

Marc CINQUEUX, Le gérant