

## SEMAINE 26

### Menu du 22 au 26 juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>REPAS VEGETARIEN</b>		REPAS FROID	<b>REPAS FROID</b>	
<b>Betterave BIO (10)</b>	<b>Concombre à la grecque (7,10)</b>	<b>Terrine de campagne (1,3,7)</b>	Carottes râpées et maïs (10)	Salade piémontaise nature (3,10)
Crêpe emmental (1,7,3)	<b>Rôti de dinde au jus</b>	<b>Rôti de boeuf BIO froid + mayonnaise (3,10)</b>	<b>Colin sauce safranée (4)</b>	<b>Knack de porc (7)</b>
	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>
	Nuggets de blé (1)	Oeuf dur froid	Galette végé (1)	Steack de soja (6)
Wok de légumes	<b>Haricots verts BIO</b>	<b>Salade pâtes aux légumes (1,10)</b>	Courgettes sautées	<b>Lentilles BIO</b>
<b>Yaourt (7)</b>			Yaourt (7)	
	Tarte aux pommes (1,3,7)	Melon	<b>Biscuit BIO (1,3,7)</b>	<b>Pêche</b>

#### Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

- |                    |                   |                         |                    |   |
|--------------------|-------------------|-------------------------|--------------------|---|
| <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 |

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

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

Marc CINQUEUX, Le gérant