



SEMAINE 25

Menu du 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
Tomates basilic (10)	Céleri rémoulade (9,3,10)	Friand fromage (1,7)	Taboulé (1,10)	Salade verte (10)
Sauté de porc aux abricots	Raviolis au fromage (1,7) sauce tomate	Veau à la provençale (1)	Poulet rôti	Hoki sauce dieppoise (4,7,2,1)
Régimes spéciaux		Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	
Bolognaise végé		Crousti fromage (1)	Galette végé (1)	
Boulgour BIO		Courgette BIO au basilic	Carottes persillées	Pomme vapeur
Cabrette (7)	Yaourt (7)	Edam (7)	Mousse au chocolat BIO (7)	St-morêt BIO (7)
Yaourt à la fraise BIO (7)	Madeleine BIO (1,3,7)	Pastèque	Abricots	Compote

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> |

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

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

Marc CINQUEUX, Le gérant