

SEMAINE 40

Menu du 28 septembre au 02 octobre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
Salade de pomme de terre (10)	Salade de tomates BIO (10)	Rosette de porc (7) et cornichons (12)	Concombre BIO vinaigrette (10)	Salade verte (10)
Knack de porc (7)	Bolognaise de lentilles BIO	Blanquette de veau (1,7,9)	Hoki sauce marinière (4,14,9,1,7)	Dinde BIO aux champignons (9)
Régimes spéciaux		Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Crousti'fromage		Œufs durs gratinés	Galette végétale	Steack de soja
Brocolis en béchamel (7)	Pâtes (1,3)	Polenta (7)	Pois maraîchers	Légumes et riz
Camembert BIO (7)	Emmental râpé (7)	Tome blanche (7)	Tome grise (7)	Yaourt sucré (7)
Raisin	Pomme cuite BIO	Poire	Liégeois chocolat (7)	Biscuit (1,3)

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</u> allergènes

Equilibre alimentaire validé par la Diététicienne :

Delphine DUBOIS - Association Cocodiet

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit issu "Egalim"

Marc CINQUEUX, Le gérant