

SEMAINE 38

Menu du 14 au 18 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN				
Oeuf dur mayonnaise (3,10)	Mélange de crudités (10)	Pizza fromages (1,7)	Salade de tomates BIO (10)	Endives (10)
Crousti'fromage (7,1,3)	Boulettes de bœuf sauce tomate	Saute de veau BIO (9)	Colin sauce citron (4)	Dinde BIO au paprika (9)
	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
	Haché végétal	Steack de soja	Nuggets de blé	Galette végétale
Carottes braisées BIO	Pâtes au blé complet BIO (1)	Haricots verts BIO en persillade	Polenta	Gratin dauphinois (7)
Edam BIO (7)	Emmental râpé (7)	Yop fraises (7)	Mimolette (7)	Yaourt abricots (7)
Raisin	Mousse chocolat BIO (7)	Salade de fruits	Compote	Madeleine (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 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