

SEMAINE 26

Menu du 22 au 26 juin 2026



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

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