



SEMAINE 36

Menu du 1er au 5 septembre 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|------------------------------------|--|--|
| REPAS VEGETARIEN | | | | |
| Carottes râpées au raisin (10) | Rosette de porc (7) et cornichons (12) | Salade verte (10) | Salade de pâtes et légumes (1,10) | Macédoine de légumes (3,10) |
| Ravioli aux fromages BIO (1,7,3) | Rôti de dinde au jus (9) | Goulash de bœuf (1) | Chipolatas de Thoard (7) | Blanquette de poisson (1,4,7,9) |
| Régimes spéciaux | Régimes spéciaux | Régimes spéciaux | Régimes spéciaux | Régimes spéciaux |
| | Omelette fraîche | Galette végétale | Nuggets de blé | Boulettes de soja |
| Sauce tomate et basilic | Haricots verts BIO persillés | Petits pois et carottes BIO | Duo de courgettes | Boullgour BIO (1) |
| Emmental râpé (7) | St Nectaire (7) | Mimolette | Fromage blanc BIO (7) et sucre | Brie BIO (7) |
| Compote du Poët | Yaourt BIO | Danette (7) | Pastèque | Prunes |

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