

SEMAINE 05

Menu du 26 au 30 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
Chou rouge en salade (10)	Duo carottes et céleri (9,3,10)	Pizza aux fromages (1,7)	Salami (7) et cornichons	Salade iceberg (10)
Rôti de dinde sauce au thym (9)	Crousti'fromage (1,7,3)	Bœuf aux oignons	Hoki aux petits légumes	Chipolatas de Thoard
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Omelette		Mix de légumineuses	Steack végétal	Galette végétale
Carottes braisées BIO	Printanière de légumes BIO	Wok de légumes (6)	Purée de pomme de terre (7)	Haricots beurre BIO
Yaourt sucré BIO (7)	Yaourt à la vanille (7)	Petis Filous (7)	Tome noire (7)	Tartare (7)
Tarte aux pommes (1,7,3)	Fruits au sirop	Banane	Orange	Flan vanille (7)

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