

SEMAINE 06

Menu du 02 au 06 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS CHANDELEUR	REPAS VEGETARIEN			
Radis et beurre (7)	Betteraves BIO et maïs (10)	Carottes râpées (10)	Oeuf dur mayonnaise (3,10)	Salade verte BIO (10)
Crêpes jambon emmental (1,3,7)	Couscous végétarien (9) (légumes et pois chiches BIO)	Sauté de veau BIO (1)	Jambon grillé	Colin sauce basilic (4,7,1)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Crêpes fromage (1,7)		Bolognaise végétale	Galette végétale	Omelette
Fondue de poireaux (7)	Semoule (1)	Pommes de terre vapeur	Gratin de butternut BIO (7)	Blé BIO (1)
Mini bonbel (7)	Liegeois (7)	Vache qui rit (7)	Yaourt (7)	Fromage blanc (7) et sucre
Crêpe au sucre (1,3,7)	Clémentine	Compote	Poire	BN fraise (1,7)

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 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