

SEMAINE 12

Menu du 16 au 20 mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			REPAS VEGETARIEN	
Taboulé (1,10)	Céleri rémoulade (9,3,10)	Pizza (1,7)	Concombre (10)	Salade verte et croutons (1,10)
Poulet rôti	Lieu aux petits légumes (4,12)	Blanquette de veau (9,7)	Gratin de légumes au parmesan (7)	Porc aux pruneaux (9)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Galette végétale (1)	Boule soja (6)	Omelette (3)		Bolognaise végétale
Brocolis en béchamel (7)	Riz blanc BIO	Poêlée méridionale		Polenta (7)
Tomme de montagne (7)	Yaourt aux fruits (7)	Fromage de chèvre BIO	Croc'lait BIO	Fromage blanc (7)
Kiwi BIO	Cocktail de fruits	Poire	Mousse au chocolat (7)	Madeleine BIO (1,3,7)

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