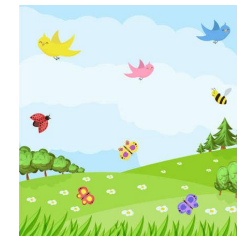


## SEMAINE 24

### Menu du 08 au 12 juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>REPAS VEGETARIEN</b>			
Jambon	Tomate BIO au basilic (10)	Salade de pois chiches BIO (10)	Carottes râpées BIO (10)	Macédoine de légumes (3,10)
Boulette de boeuf	Cordon bleu végétal (1,3,7)	Rôti de boeuf	Colin sauce marinière (1,4,7,14)	Sauté de dinde au curry
Régimes spéciaux		Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Boulette de soja (6)		Galette végé (1)		Omelette (3)
Semoule BIO (1)	Poêlée courgettes et pommes de terre	Poêlée de légumes brocolis	Polenta	Riz BIO
Tomme blanche (7)	Kiri (7)	Yaourt (7)	Mimolette (7)	Emmental (7)
Nectarine	Yaourt aux fruits (7)	Fruit	Compote	Melon

#### 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