

SEMAINE 36

Menu du 31 août au 4 septembre 2026



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
	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	Boulgour BIO (1)
Emmental râpé (7)				
Compote du Poët	Yaourt BIO (7)	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