

SEMAINE 39

Menu du 21 au 25 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				REPAS VEGETARIEN
Salade de pâtes (1,10)	Salade de pois chiches BIO (10)	Coleslaw (9,3,10)	Salade verte (10)	Feuilleté fromage (1,7)
Saumon sauce à l'oseille (4)	Poulet rôti	Daube de bœuf à la provençale (1)	Rôti de porc BIO au jus (9)	Omelette BIO (3)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	
Galette végétale	Boulettes de soja	Crousti'fromage	Mélange de légumineuses	
Poêlée de légumes du marché	Courgettes sautées à la tomate	Riz créole BIO	Duo de carottes et panais	Purée de potiron (7)
				Yaourt (7)
Prunes	Raisin	Compote du poët	Gâteau au fromage blanc (1,7,3)	Pomme

Equilibre alimentaire validé par la Diététicienne :
Delphine DUBOIS - Association Cocodiet

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

Produit issu de l'agriculture biologique
Produit issu "Egalim"

Marc CINQUEUX, Le gérant