

SEMAINE 44

Menu du 26 au 30 octobre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			MENU HALLOWEEN
Taboulé BIO (1,10)	Endives (10)	Mousse de canard (1)	Pizza au fromage (1,7)	Carottes râpées BIO et ciboulette (10)
Sauté de porc à la sauge (1)	Ravioli épinards et ricotta BIO (1,7,3)	Colin d'Alaska sauce crevettes (4,1,7,2,9)	Oeuf florentine (3,7)	Ragoût de bœuf (1)
Régimes spéciaux		Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Galette végétale		Crousti'fromage	Omelette	Boulettes de soja
Haricots plats persillés BIO	Sauce tomate	Flageolets	Epinard BIO à la creme (7)	Riz BIO
				Yaourt aux abricots (7)
Kiwi BIO	Compote du Poët	Pomme	Poire	Tarte grillée cerises et bonbons (1,7,3)

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