



## SEMAINE 36

### Menu du 1er au 5 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>REPAS VEGETARIEN</b>				
Carottes râpées au raisin (10)	Rosette de porc (7) et cornichons (12)	Salade verte (10)	<b>Salade de pâtes et légumes (1,10)</b>	Macédoine de légumes (3,10)
<b>Ravioli aux fromages BIO (1,7,3)</b>	<b>Rôti de dinde au jus (9)</b>	<b>Goulash de bœuf (1)</b>	Chipolatas de Thoard (7)	<b>Blanquette de poisson (1,4,7,9)</b>
<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>
	Omelette fraîche	Galette végétale	Nuggets de blé	Boulettes de soja
<b>Sauce tomate et basilic</b>	<b>Haricots verts BIO persillés</b>	<b>Petits pois et carottes BIO</b>	Duo de courgettes	<b>Boulgour BIO (1)</b>
Emmental râpé (7)			<b>Fromage blanc BIO (7) et sucre</b>	
Compote du Poët	<b>Yaourt BIO</b>	Danette (7)		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