

## SEMAINE 02

### Menu du 05 au 09 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<b>REPAS DES ROIS (et des Reines !)</b>	<b>REPAS VEGETARIEN</b>
Salade piémontaise sans viande (3,10)	Carottes râpées (10)	Croisillon aux champignons (1,7,3)	Salade de pâtes BIO et légumes (1,10)	Betteraves (10)
Poulet BIO au curry (9)	Lieu sauce ciboulette (4,7,1)	Sauté de veau à la provençale (1)	Saucisse de porc de Thoard	Ravioli ricotta épinards BIO (1,7,3)
<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>
Galette végétale	Steack de soja	Omelette	Crousti'fromage	
Petits pois	Gratin courgette pomme de terre (7,10)	Haricots plats au jus	Chou vert et carottes braisés	
		Yaourt nature BIO (7) et sucre	Edam (7)	Emmental râpé (7)
Orange	Salade de fruits		Brioche des rois (1,7,3)	Pomme cuite

#### 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