

SEMAINE 03

Menu du 12 au 16 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN		MENU USA	
Céleri rémoulade (9,3,10)	Guacamole et chips de maïs	Terrine de campagne (7,3) et cornichons	Salade verte BIO (10)	Concombre (10)
Sauté de dinde (9)	Galette panée de petits légumes (1)	Goulash de bœuf (1)	Nuggets de poulet (1,9,10) et ketchup	Meunière de poisson (4,1)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Boulettes de soja		Bolognaise végétale	Nuggets de blé	Galette végétale
Riz blanc BIO	Mélange de légumes et pâtes (1)	Brocolis gratinés (7)	Potatoes	Blé BIO sauce tomate (1)
	Edam BIO (7)			Fromage blanc (7) et miel BIO
Compote	Clémentine	Poire	Muffin pépites chocolat (1,7,3,6)	Biscuit (1,3,7)

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