

SEMAINE 04

Menu du 19 au 23 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				REPAS VEGETARIEN
Salade de lentilles BIO (10)	Salade de riz (10)	Endives (10) et emmental (7)	Salade et crudités (10)	Crêpe au fromage (1,7,3)
Colin sauce citron (4,7,1)	Poulet rôti BIO	Blanquette de veau (1,7)	Sauté de porc à la moutarde (1,10)	Omelette BIO (3)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Crousti'fromage	Boulettes de soja	Galette végétale	Steack de soja	
Gratin de butternut (7)	Haricots verts persillés BIO	Pâtes BIO (1)	Flageolets BIO	Epinards à la crème (7)
		(présent dans l'entrée)	Yaourt (7)	Riz au lait (7)
Pomme	Orange	Compote		Clémentine

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 <i>multiples allergènes</i> |

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

Marc CINQUEUX, Le gérant