

## SEMAINE 06

### Menu du 02 au 06 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>REPAS CHANDELEUR</b>	<b>REPAS VEGETARIEN</b>			
Radis et beurre (7)	Betteraves BIO et maïs (10)	Carottes râpées (10)	Oeuf dur mayonnaise (3,10)	Salade verte BIO (10)
Crêpes jambon emmental (1,3,7)	Couscous végétarien (9) (légumes et pois chiches BIO)	Sauté de veau BIO (1)	Jambon grillé	Colin sauce basilic (4,7,1)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Crêpes fromage (1,7)		Bolognaise végétale	Galette végétale	Omelette
<b>Fondue de poireaux (7)</b>	Semoule (1)	<b>Pommes de terre vapeur</b>	<b>Gratin de butternut BIO (7)</b>	<b>Blé BIO (1)</b>
			Yaourt (7)	Fromage blanc (7) et sucre
Crêpe au sucre (1,3,7)	Clémentine	<b>Compote</b>		BN fraise (1,7)

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