



SEMAINE 10

Menu du 02 au 06 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN	REPAS GREC		
Carottes râpées (10)	Tapenade et gressins (1,4,12)	Salade grecque à la feta (7,10)	Salade piémontaise (3,10)	Radis et beurre (7)
Saucisse de volaille	Galette de blé à l'italienne (1,7)	Moussaka d'agneau (7)	Lieu sauce crevettes (4,2,7)	Rôti de porc au jus (9)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Saucisse végétale		Moussaka végé	Nuggets de blé (1)	
Chou	Chou-fleur BIO en béchamel (7)		Haricots verts persillés BIO	Riz et poivrons BIO
	Gouda (7)	(présent dans l'entrée)		Yaourt aux fruits (7)
Poire au sirop	Kiwi	Crème dessert vanille BIO	Fromage blanc (7) et miel	

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