

SEMAINE 13

Menu du 23 au 27 mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN				
Oeuf dur BIO et mayonnaise (3,10)	Laitue iceberg (10)	Mélange de crudités (10)	Carottes râpées BIO (10)	Salade de pâtes aux légumes et pesto (1,10)
Lasagne végétarienne chèvre/courgettes (7,1)	Saucisse de Thoard	Goulash de boeuf	Rôti de dinde au jus (9)	Poisson pané (1,4)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
		Tomate farcie végé	Galette de blé (1)	
	Pois cassés BIO	Pommes noisettes	Flageolets	Fondue de poireaux BIO (7)
(présent dans le plat)			Petits suisses (7)	
Salade de fruits	Crème dessert (7)	Yaourt BIO (7)		Pomme

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