

SEMAINE 19

Menu du 04 mai au 08 mai 2026



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|--------------------------|--------------|
| | MENU BRITISH | | REPAS VEGETARIEN | <i>FERIE</i> |
| Cervelas et cornichons | Carottes râpées (10) | Céleri rémoulade (9,3,10) | Mélange de crudités (10) | |
| Ravioli de boeuf BIO (1,3) sauce tomate | Poisson façon "Fish and chips" (1,4,7) et citron | Blanquette de veau | | |
| Régimes spéciaux | Régimes spéciaux | Régimes spéciaux | Croq'fromage (1,7) | |
| Raviolis épinards (1) | Nuggets de blé | Omelette | | |
| | Petit pois BIO | Purée de pommes de terre et carottes (7) | Pommes sautées | |
| Emmental râpé (7) | | | | |
| Pomme | Ile flottante sur sa crème anglaise (7,3) | Fromage blanc BIO et miel | Compote | |

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