

# SEMAINE 21

## Menu du 18 au 22 mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>REPAS VEGETARIEN</b>			
Coleslaw (3,10)	<b>Betteraves BIO (10)</b>	<b>Salade verte BIO (10)</b>	<b>Taboulé (1,10)</b>	<b>Oeuf dur mayonnaise (3,10)</b>
<b>Rôti de porc à la sauge</b>	Crousti fromage (1,7)	<b>Veau sauce moutarde (1,10)</b>	<b>Hoki sauce tomates (4)</b>	<b>Blanquette de dinde</b>
<b>Régimes spéciaux</b>		<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>
Tomate végé		Galette végé	Boulette de soja (6)	Omelette (3)
<b>Riz BIO aux oignons</b>	<b>Printanière de légumes</b>	<b>Gratin dauphinois (7)</b>	<b>Courgettes sautées BIO</b>	Poêlée de légumes et pâtes (1)
				<b>Tartare BIO (7)</b>
Liégeois au chocolat (7)	<b>Pomme</b>	Far breton (1,7,3)	<b>Salade de fruits</b>	Pastèque

### 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