



## SEMAINE 23

### Menu du 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<b>REPAS VEGETARIEN</b>	
Salade de riz (10)	Laitue BIO (10)	Tarte aux légumes (1,3,7)	Salade de tomates (10)	Concombre BIO (10)
Poulet rôti BIO	Poisson pané (1,4)	Veau au romarin (1)	Croc fromage (1,7)	Saucisse de Thoard
<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>		<b>Régimes spéciaux</b>
Bolognaise végétale	Nuggets de blé (1)	Galette de potiron		Galette végétale
Haricots verts	Riz aux légumes	Aubergines à la tomate BIO	Petits pois carottes	Pois cassés
			Edam (7)	
Pomme	Fromage blanc sucré (7)	Pastèque BIO	Yaourt aux fruits (7)	Crème dessert au chocolat (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 <i>Contient multiples allergènes</i> |

Equilibre alimentaire validé par la Diététicienne :  
**Delphine DUBOIS - Association Cocodiet**

**Produit issu de l'agriculture biologique**  
**Produit issu "Egalim"**

Marc CINQUEUX, Le gérant