



SEMAINE 38

Menu du 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
REPAS VEGETARIEN				REPAS D'AUTOMNE
Oeuf dur mayonnaise (3,10)	Mélange de crudités (10)	Pizza fromages (1,7)	Salade de tomates BIO (10)	Endives (10)
Crousti'fromage (7,1,3)	Boulettes de bœuf sauce tomate	Dinde BIO au paprika (9)	Poisson pané (4,1)	Sauté de veau BIO (1)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
	Haché végétal	Steack de soja	Nuggets de blé	Galette végétale
Carottes braisées BIO	Pâtes au blé complet BIO (1)	Pommes noisettes	Haricots verts BIO en persillade	Gratin dauphinois aux champignons (7)
	Emmental râpé (7)			Yaourt abricots du Buissonnet (7)
Raisin	Mousse chocolat BIO (7)	Salade de fruits	Poire	Madeleine (1,3)

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