



## SEMAINE 40

### Menu du 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette de porc (7) et cornichons (12)	<b>Salade de Maïs BIO et tomates (10)</b>	Salade de pomme de terre (10)	<b>Concombre BIO vinaigrette (10)</b>	<b>Salade verte (10)</b>
<b>Blanquette de veau (1,7,9)</b>	<b>Bolognaise de lentilles BIO</b>	<b>Knack de porc (7)</b>	<b>Hoki sauce marinière (4,14,9,1,7)</b>	<b>Dinde BIO aux champignons (9)</b>
<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>
Œufs durs gratinés		Crousti'fromage	Galette végétale	Steack de soja
<b>Polenta (7)</b>	<b>Pâtes (1,3)</b>	Brocolis en béchamel (7)	<b>Pois maraîchers</b>	Légumes et riz
	<b>Emmental râpé (7)</b>			<b>Yaourt sucré du Buissonnet (7)</b>
<b>Pomme cuite BIO</b>	<b>Poire</b>	<b>Raisin</b>	Liégeois chocolat (7)	Biscuit (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