

## SEMAINE 50

### Menu du 08 au 12 décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>VEGETARIEN</b>			
Salade de pomme de terre (10)	<b>Salade verte (10)</b>	<b>Coleslaw BIO (3,10)</b>	Endives (10)	<b>Salade de haricots blancs BIO (10)</b>
<b>Sauté de dinde BIO</b>	Chili sin carne (6)	<b>Boeuf bourguignon</b>	<b>Lieu sauce safranée (4,12)</b>	<b>Chipolatas de Thoard</b>
<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>	<b>Régimes spéciaux</b>
Galette de tofu		Nuggets de blé	Omelette	Galette végétale
<b>Poêlée de légumes</b>	<b>Riz BIO</b>	Printanière de légumes	Purée de pommes de terre (7)	Chou vert braisé
<b>Yaourt du Buissonnet (7)</b>	<b>Crème dessert BIO (7)</b>	Tomme grise	<b>Camembert BIO (7)</b>	Fromage à tartiner (7)
Pomme	<b>Quatre-quart (1,3,7)</b>	Compote du poët	Yaourt aux fruits (7)	<b>Poire</b>

#### Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

<b>1</b> Gluten	<b>4</b> Poissons	<b>7</b> Lait	<b>10</b> Moutarde	<b>13</b> Lupin
<b>2</b> Crustacés	<b>5</b> Arachide	<b>8</b> Fruits à coque	<b>11</b> Sésame	<b>14</b> Mollusque
<b>3</b> Œufs	<b>6</b> Soja	<b>9</b> Céleri	<b>12</b> Sulfite	<b>15</b> Contient <u>multiples</u> allergènes

Equilibre alimentaire validé par la Diététicienne :

**Delphine DUBOIS - Association Cocodiet**

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**Produit issu "Egalim"**

Marc CINQUEUX, Le gérant