

SEMAINE 15

Menu du 06 au 10 avril 2026




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p style="text-align: center;"><i>FERIE</i></p> 	REPAS DE PRINTEMPS		REPAS VEGETARIEN	
	Salade de tomates (10)	Endives (10)	Radis et beurre (7)	Terrine de campagne (7,3)
	Veau BIO à la sauge (9)	Colin sauce crevettes (4,2)	Paëlla végétarienne (Riz, poivrons et petits pois)	Dinde BIO curry coco
	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux		Régimes spéciaux
		Galette végé (1)		Falafels
	Printanière de légumes	Pâtes BIO		Wok de légumes
	Gouda	Emmental râpé (7)	P'tit Louis (7)	Yaourts aux fruits BIO (7)
Tarte aux pommes (1,3,7)	Liégeois vanille (7)	Yaourt (7)	Poire	

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