

SEMAINE 19

Menu du 04 mai au 08 mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU BRITISH		REPAS VEGETARIEN	<i>FERIE</i>
Cervelas et cornichons	Carottes râpées (10)	Céleri rémoulade (9,3,10)	Mélange de crudités (10)	
Ravioli de boeuf BIO (1,3) sauce tomate	Poisson façon "Fish and chips" (1,4,7) et citron	Blanquette de veau	Croc'fromage (1,7)	
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux		
Raviolis épinards (1)	Nuggets de blé	Omelette	Pommes sautées	
	Petit pois BIO	Purée de pommes de terre et carottes (7)	Yaourt à boire BIO (7)	
Emmental râpé (7)	Babybel (7)	Mimolette (7)	Compote	
Pomme	Ile flottante sur sa crème anglaise (7,3)	Fromage blanc BIO et miel		

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 <i> 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