

# Menu du 6 au 10 Mars 2023



## Jeudi

Cervelas et tomates  
Paupiette de veau  
Choux fleur et champignons  
Yaourt

## Lundi

### Menu végétarien

Salade hollandaise  
Raviolis végétariens  
En sauce tomate  
Fromage  
Fruit

## Mardi

Salade, croutons et noix  
Sauté de dinde au miel  
Riz et potiron  
Fromage blanc  
Crème de marrons



## Vendredi

Salade de haricots verts  
Paupiette de saumon  
Purée de carottes  
Fromage  
Fruit



Les plats préparés peuvent contenir un ou plusieurs allergènes suivants:  
**Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame**  
**Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2), Lupin, Mollusques.**  
Traçabilité : un classeur de recueils de données des compositions de repas est à votre disposition.

*Traiteur : Cuisine centrale Esmieu.*

*Diététicienne : Mme Perez. Nutritionniste diplômée d'Etat- Ingénieur qualité*