

# Menu du 6 au 10 Janvier 2025

## Lundi

Jambon beurre

Sauté de dinde aux olives (04)

Légumes paysans (05)

Fromage

Fruit

## Mardi

### Menu végétarien

Salade d'endives et noix

Lazagnes végétariennes

Yaourt

fruits au sirop



## Jeudi

Salade de pâtes et gruyère

Volaille panée (26)

Brocolis et carottes au jus

Galette des rois



## Vendredi

Salade verte

Thon à la provençale

Légumes et pommes de terre

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