

# Menu du 14 au 18 Octobre 2024



## Jeudi

Taboulé  
Rôti de porc (04)  
Petits Pois  
Fromage  
Fruit (05)



## Lundi

### Menu végétarien

Haricots verts(hve)  
Hachi parmentier au soja  
Fromage  
Fruit (05)

## Mardi

Salade (hve)  
Poulet rôti (26)  
Carottes sautées  
Flan au caramel



## Vendredi

Salade de pâtes et surimi  
Poisson   
Tian de courgettes  
Fromage blanc et crème de marron  
Fruit (05)



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. [theus-traiteur.com](http://theus-traiteur.com)

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



Produits labellisés