

# Menu du 17 au 21 Janvier 2022



## *Jeudi*

Saucisson et son beurre (04)  
Cuisse de poulet rôtie (26)  
Purée de pommes de terre  
Fromage  
Compote de fruits



## *Lundi*

Haricots verts en vinaigrette  
Sauté de porc (04)  
Lentilles cuisinées  
Fromage blanc  
Fruit au sirop

## *Vendredi*

Salade verte  
Poisson blanc  
Epinards en gratin (13)  
Fromage  
Fruit

## *Mardi*

### Menu végétarien

Salade de pommes de terre  
Quenelles en sauce  
Macédoine de légumes  
Crème à la vanille



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*