# Menu du 23 Au 27 septembre 2024



## <u>Jeudi</u>

Salade de lentilles

Poulet

Légumes à l'orientale

Yaourt

Salade de fruits

### Lundi

Salade verte (13)

Paupiette de veau (04)

Choux fleur persillé

Eclair au chocolat

### Mardi

#### Menu végétarien

Salade de tomates et maïs (13)

Quinao aux légumes du soleil

Purée de pomme de terre

Fromage

Compote

### **Vendredi**

Salade niçoise

Thon à la provençale

Riz pilaf

Fromage

Fruit frais (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

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