

# Menu du 25 au 29 Septembre 2023



## Lundi

Salade verte (13)  
Paupiette de veau et tomates (04)  
Choux fleur persillé (13)  
Eclair au chocolat

## Mardi

### Menu végétarien

Salade de tomates et maïs (13)  
Boulettes de quinoa  
Purée de pomme de terre  
Fromage  
Compote

## Jeudi

Salade de lentilles et oignons  
Sauté de Porc  
Légumes et aubergines à l'orientale  
Yaourt  
Fruit (05)



## Vendredi

Salade à la niçoise  
Thon à la provençale   
Riz pilaf  
Fromage  
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