

# Menu du 26 au 30 janvier 2026



## Jeudi

Jambon et son beurre  
Cuisse de poulet rôtie  
Purée de pommes de terre  
Fromage  
Compote de fruits



## Lundi

Haricots verts en vinaigrette  
Sauté de volaille  
Lentilles cuisinées  
Fromage blanc  
Fruit

## Mardi

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



## Vendredi

Salade verte  
Poisson blanc  
Epinards en gratin  
Fromage  
Fruit



*Traiteur : Cuisine centrale Esmieu. [Theus-traiteur.com](http://Theus-traiteur.com)*  
*Diététicienne : Mme Perez. Nutritionniste diplômée*  
*d'Etat- Ingénieur qualité*



Produits labellisés

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 SO<sub>2</sub>,) Lupin, Mollusques.**  
Traçabilité : un classeur de recueils de données des compositions de repas est à votre disposition.