


# Menu du 2 au 6 Décembre 2024





## Jeudi



Salade de riz  
Bœuf braisé   
Purée de légumes  
Chocolat liégeois

## Lundi

### Menu végétarien



Carottes râpées   
Menu du fromager  
Chou-fleur  
Petit suisse  
Fruit 

## Mardi

Cervelas cornichons  
Dinde au caramel   
Poêlée de légumes  
Fromage  
Fruit 



## Vendredi

Salade et noix   
Filet de poisson sauce tomate   
Pâtes  
Fromage  
Fruits au sirop



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.*

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



Produits labellisés