

# Menu du 2 au 7 Mars 2026



## Jeudi

Carottes râpées  
Boulette de bœuf (France)  
Pâtes  
Fromage  
Fruit



## Lundi

Salade verte et mâche  
Poulet marengo (France)  
Jardinière de légumes  
Fromage  
Fruit frais

## Vendredi

Jambon beurre  
Thon à la provençale  
Tian de courgettes  
Fromage  
Fruit au sirop

## Mardi

### Menu végétarien

Salade de lentilles  
Menu fromager  
Gratin dauphinois  
Yaourt aux fruits



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.

*Traiteur : Cuisine centrale Esmieu. [theus-traiteur.com](http://theus-traiteur.com)*

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