

# Menu du 30 juin au 4 juillet 2025



## Jeudi

Tomates et mozzarella  
Poisson pane  
Carottes sautées  
Yaourt  
Biscuit



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

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

## Lundi

### Menu végétarien

Salade verte  
Lasagnes végétariennes  
Fromage  
Fruit

## Mardi

Melon  
Poulet rôti  
Purée  
Fromage  
Fruit



## Vendredi

Taboulé  
Jambon cuit  
Chips  
Fromage  
Compote



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.