

# Menu du 3 au 6 février 2026



## Lundi

Betteraves rouges

Nuggets

Petits pois

Yaourt

Fruit

## Mardi

### Menu végétarien

Salade de riz

Steak végétarien

Haricots verts

Crêpe



## Jeudi

Cervelas cornichons

Blanc de poulet

Poêlée de légumes

Fromage

Fruit

## Vendredi

Salade verte et noix

Tartiflette

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. [theus-traiteur.com](http://theus-traiteur.com)*

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

