

# Menu du 4 au 7 mai 2026



## Lundi

Salade et radis  
Blanquette de veau  
Pâtes au jus  
Fromage  
Fruit frais

## Mardi

### Menu végétarien

Carottes râpées  
Raviolis végétariens  
Fromage blanc  
Biscuit



## Jeudi

Tomates et surimi  
Quiche  
Jardinière  
Yaourt  
Salade de 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 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)*

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

