

# Menu du 5 au 9 Janvier 2026



## Jeudi

Salade de pâtes et gruyère

Volaille panée

Brocolis et carottes au jus

Galette des rois



## Lundi

Jambon beurre

Sauté de dinde aux olives

Légumes paysans

Fromage

Fruit

## Mardi

### Menu végétarien

Salade d'endives et noix

Lazagnes végétariennes

Yaourt

fruits au sirop



## Vendredi

Salade verte

poisson

Légumes et pommes de terre

Fromage

Fruit



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.*

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