


# Menu du 29 septembre au 3 octobre 2025



## Jeudi

Salade de riz  
Daube de bœuf   
Légumes poêlés  
Fromage blanc  
Fruit (05)




## Lundi

### Menu végétarien

Salade de pois chiches  
Steak du fromager  
Haricots verts  
Fromage  
Fruit (05)

## Vendredi

Betteraves rouges  
Colin   
Ebly aux légumes  
Fromage  
Fruit (05)

## Mardi

### Menu d'automne



*Salade mélangée d'automne*

*Cuisse de poulet rôti* 

*Purée de potiron et marrons*

*Mousse au chocolat*



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)

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



Produits labellisés