

# Menu du 10 au 15 Mars 2025



## Jeudi

Carottes râpées  
Boulette de bœuf  
Gratin de pâtes  
Fromage  
Fruit



## Lundi

Salade verte et mâche  
Poulet marenco  
Gallettes de légumes  
Fromage  
Fruit frais

## Vendredi

Jambon beurre (porc)  
poisson à la provençale  
Tian de courgettes  
Fromage  
compote

## Mardi

### Menu végétarien

Salade de lentilles  
Menu fromager  
Jardinière de légumes  
liégeois



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*