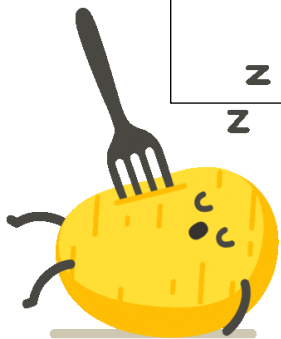


# Menu du 22 au 26 juin 2026



## Jeudi

taboulet  
Boulettes provençale  
Carottes persillées  
Fromage  
Fruit



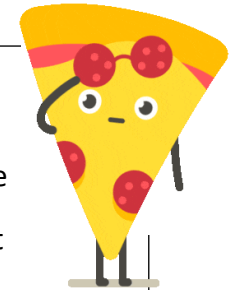
## Lundi

### Menu végétarien

Salade de tomates  
Quiche de légumes  
Lentilles  
Fromage  
Fruit

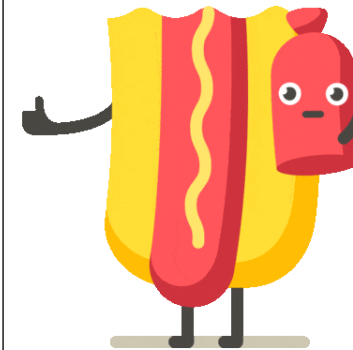
## Mardi

Saucisson beurre  
Cuisse de poulet  
Purée  
Fromage  
Compote



## Vendredi

Salade verte  
Poisson  
Ratatouille et riz  
Yaourt aux 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.*

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