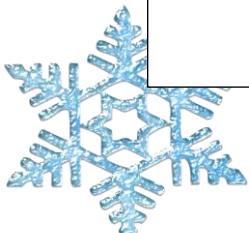


# Menu du 9 au 13 Fevrier 2026



## Jeudi

Betteraves rouges  
Daube de boeuf  
Carottes persillées  
Fromage  
Fruit



## Lundi

### Menu végétarien

Salade d'endives  
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



*Traiteur : Cuisiné centrale Esmieu.*

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

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.