

# Menu du 6 au 10 Février 2023



## Lundi

Carotte et maïs  
Nuggets de volaille  
Petits pois paysans  
Yaourt  
Pomme

## Mardi

### Menu végétarien

Salade de betteraves  
Omelette  
Haricots verts  
Crêpes



## Jeudi

Jambon cornichons  
Cuisse de poulet  
Poêlée de légumes  
Fromage  
Fruit frais



## Vendredi

Salade et noix  
Poisson  
Riz  
Fromage  
Fruits au sirop



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. [theus-traiteur.com](http://theus-traiteur.com)

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