

# Menu du 24 au 28 mars 2025



## Jeudi

### Menu végétarien

Salade de tomates  
Crêpe au fromage  
Lentilles et carottes  
Fromage  
Fruits au sirop



## Lundi

Salade d'endives et gruyère  
Paupiette de veau (France)  
Flageolets  
Fromage  
Fruit

## Vendredi

taboulet  
Poisson meunière  
Bâtonnière de légumes  
Flan au caramel

Traiteur : Cuisine centrale Esmieu. [theus-traiteur.com](http://theus-traiteur.com)

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

## Mardi

Salade verte  
Tomates farcies (France)  
Haricots verts  
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 SO<sub>2</sub>,) Lupin, Mollusques.**

Traçabilité : un classeur de recueils de données des compositions de repas est à votre disposition.