

# Menu du 24 au 28 mars 2025



## Lundi

Salade d'endives et gruyère

Paupiette de veau (France)

Flageolets

Fromage

Fruit

## Mardi



Salade verte

Tomates farcies (France)

Haricots verts

Yaourt aux fruits

## Jeudi

### Menu végétarien

Salade de tomates

Crêpe au fromage

Lentilles et carottes

Fromage

Fruits au sirop



## Vendredi

taboulet

Poisson meunière

Bâtonnière de légumes

Flan au caramel



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)

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