

# Menu du 3 au 7

Juin 2024



## Lundi

Salade italienne  
Pane végétarien  
Lentilles au jus  
Chocolat liégeois

## Mardi

Salade piémontaise  
Escalope de volaille  
Haricots verts  
Fromage  
fruit



## Jeudi

Salade verte  
Godivaux  
Potatoes  
Fromage blanc fruit

## Vendredi

Betteraves vinaigrette  
Poisson sauce tomate  
Riz créole  
Camembert  
fruit



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

Dététicienne : 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.