

# Menu du 10 au 14 Juin 2024



## Jeudi

Tomate surimi  
Porc a la moutarde  
Printanière  
Yaourt  
Fruit



## Lundi

Salade verte  
Blanquette de volaille  
Pomme noisette  
Fromage  
Fruit

## Vendredi

Saucisson beurre  
Poisson sauce citron  
Riz pilaf  
Fromage  
Compote

## Mardi

### Menu végétarien

Carottes rapees  
Lazagnes  
Fromage blanc  
Biscuit



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)*

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