

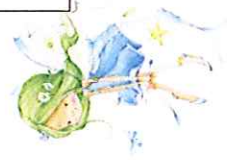
# Menu du 30 Septembre

Au 4 Octobre 2019



## Jeudi

Salade de lentilles  
Escalope de dinde aux épices (26)  
Légumes et aubergines à l'orientale  
Yaourt grecque  
Salade de fruits



## Lundi

Salade iceberg (13)  
Paupiette de veau et tomates (04)  
Choux fleur persillé **BIO**  
Eclair au chocolat

## Mardi

Salade de tomates et maïs (13)  
Chipolatas (04)  
Purée de pomme de terre  
Cheddar  
Compote de fruits **BIO**



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.

## Vendredi

Salade niçoise  
Thon à la provençale  
Riz pilaf  
Fromage bleu  
Fruit frais (05)

Traiteur : Cuisine centrale Esmieu.

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