

*Menu du 16 au 20  
Septembre 2019*



*Jeudi*

Pizza  
Bœuf braisé (04)  
Haricots beurre à la tomate  
Fromage blanc  
Fruit de saison (05)



*Lundi*

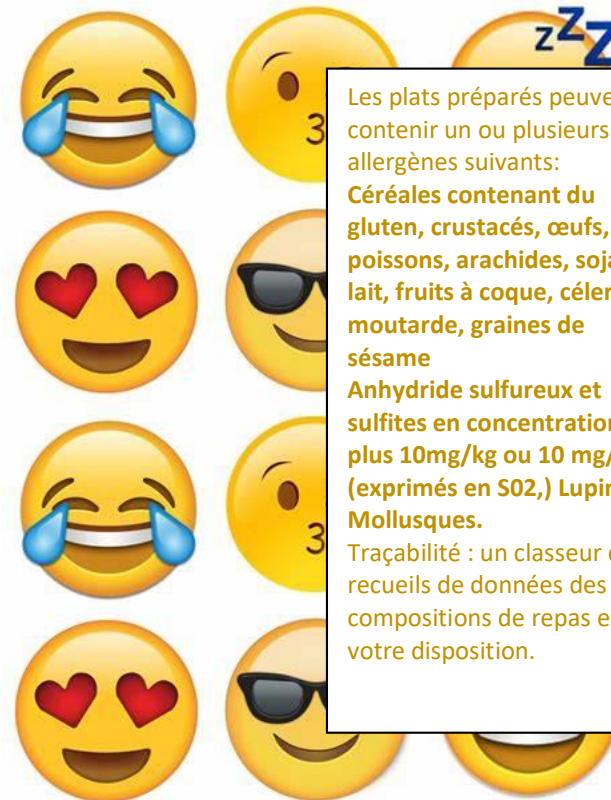
Salade verte sauce aux anchois (04)  
Sauté de dinde aux olives (26)  
Purée  
Liégeois aux fruits

*Vendredi*

Salade iceberg (13)  
Poisson meunière  
Semoule aux légumes  
Fromage  
Compote **BIO**

*Mardi*

Salade de pomme de terre et thon  
Nuggets de poulet (26)  
Tian de courgettes (04)  
Vache qui rit  
Fruit de saison (05)



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.

*Traiteur : Cuisine centrale Esmieu.*

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