

*Menu du 1 et 2  
Septembre 2022*



**Bonne  
rentrée à  
tous**

Vous pouvez désormais  
retrouver les menus et la liste  
des allergènes sur notre site  
internet

[theus.traiteur@gmail.com](mailto:theus.traiteur@gmail.com)

N'hésitez pas à y faire un tour.

***Jeudi***

Salade verte  
Lazagnes  
A la bolognaise  
Fromage  
Fruit de saison



***Vendredi***

Salade de riz  
Poisson pané  
Haricots verts persillés  
Liégeois au chocolat



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.*

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