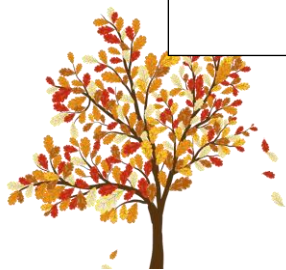


# Menu du 19 au 23 Septembre 2022



## Jeudi

Taboulé  
Cuisse de poulet  
Poêlée paysanne  
Yaourt nature  
Fruit de saison



## Lundi

Salade de tomates  
Sauté de veau  
Gratin de pâtes  
Fromage  
Cocktail de fruits

## Mardi

### Menu végétarien

Salade hollandaise  
Tortilla  
Carottes vichy  
Crème dessert

## Vendredi

Salade verte  
Poisson pané au citron  
Epinards forestiers  
Fromage  
Fruit de saison



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. [theus-traiteur.com](http://theus-traiteur.com)

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