

# Menu du 5 au 9 Septembre 2022



## Jeudi

Salade de haricots verts  
Rôti de porc (04)  
Ratatouille et pommes de terre  
Mousse au chocolat



*Traiteur : Cuisine centrale Esmieu.*

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

## Lundi

Salade de tomates et cœurs de  
palmier (13)  
Lamelles de kebab  
Purée de pomme de terre  
Yaourt

## Vendredi

Salade de brocolis et tomates  
Filet de poisson au citron  
Riz aux lentilles à la libanaise  
Fromage  
Fruit de saison (05)

## Mardi

### Menu végétarien

Carottes râpées persillées (13)  
Quiche de légumes  
Petits pois  
Fromage  
Cocktail de fruits au sirop



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.