

# Menu du 10 au 14 Octobre 2022



## Jeudi

Choux fleur en vinaigrette  
Saucisses  
Jardinière de légumes  
Fromage  
Compote



## Lundi

Carottes râpées (13)  
Poisson pané   
Courgettes à l'ail  
Fromage  
Gaufre

## Vendredi

Pomelos prédécoupé  
Boulettes de bœuf à la sauce tomate  
Pommes noisette  
Yaourt aux fruits

## Mardi

### Menu végétarien

Salade de tomates (13)  
Omelette  
Purée  
Fromage  
Fruit (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 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. [theus-traiteur.com](http://theus-traiteur.com)

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



Produits labellisés