

# Menu du 14 au 18 Novembre 2022



## Lundi

Saucisson  
Poulet rôti  
Carottes à l'ail et au persil  
Fromage  
Fruit (05)

## Mardi

### Menu végétarien


Salade  
Crêpes au fromage  
Printanière aux fèves  
Yaourt aux fruits



## Jeudi

Endives et gruyère  
Porc marenco  
Haricots verts  
Gâteau basque

## Vendredi

Salade de lentilles  
Poisson pané   
Ratatouille  
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 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



Produits labellisés