

# Menu du 3 au 7 Avril 2023



## Jeudi

Salade verte (13)  
Poisson (MSC)  
Gratin d'épinards  
Fromage  
Compote



## Lundi

Salade de pommes de terre  
Sauté de porc  
Poêlée  
Fromage  
Fruit

## Vendredi

### Menu mexicain

Salade sombrero  
Chili con Carne  
Yaourt  
Brownie au chocolat

## Mardi

### Menu végétarien

Betteraves et maïs (13)  
Croq végi à la tomate  
Carottes sautées  
Crème dessert



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