

# Menu du 19 Au 23 juin 2023



## Lundi

Salade norvégienne

Paupiette de veau

Bâtonnière

Yaourt

fruit

## Mardi

Salade croutons

Saute de bœuf

Pomme noisette

Crème caramel

fruit

## Jeudi

Melon

Omelette

Riz pilaf

Fromage

compote

## Vendredi

Carottes au cumin

Poisson en sauce

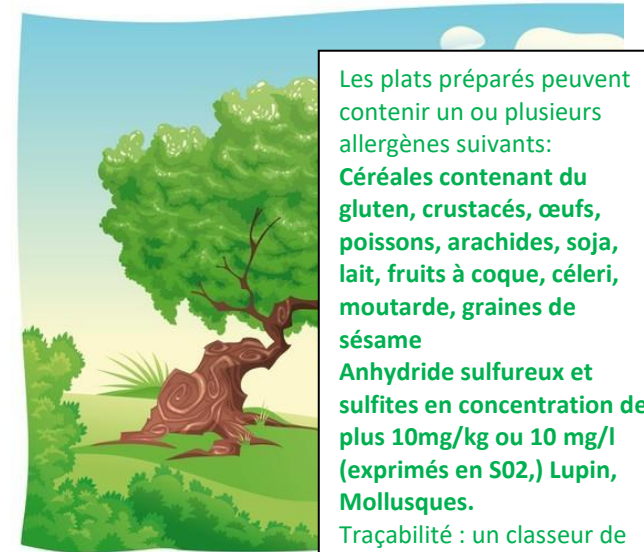
Courgette aux herbes

Yaourt aux fruits



*Traiteur : Cuisine centrale Esmieu.*

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



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.