

# Menu du 16 au 20

## Octobre 2023



### Lundi

#### Menu végétarien

Haricots verts (hve)

Hachi parmentier au soja

Fromage

Fruit (05)

### Mardi

Salade (hve)

Poulet rôti (26)

Carottes sautées

Flan au caramel



### Jeudi

Taboulé

Rôti de porc (04)

Petits Pois


Fromage

Fruit (05)



### Vendredi

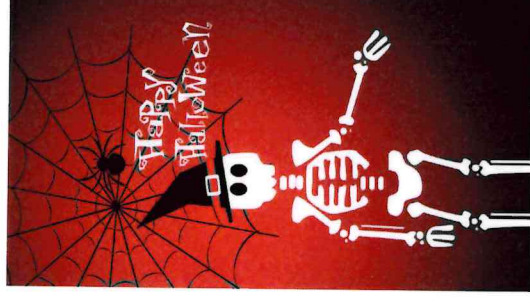
Salade de pâtes et surimi

Poisson 

Tian de courgettes

Fromage blanc et crème de marron

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*