




# Menu du 20 au 24 Novembre 2023



## Lundi

Salade verte et gouda   
Hachis Parmentier de poulet   
Yaourt  
Fruit 

## Mardi



Betteraves rouges  
Daube   
Pommes dauphines  
Fromage  
Fruit 


## Jeudi

### Menu végétarien

Pois chiches en vinaigrette  
Raviolis Ricotta épinards  
et sauce tomate  
Éclair pâtissier



## Vendredi

Choux fleur en vinaigrette  
Filet de poisson blanc au citron   
Tian de courgettes  
Fromage  
Fruits au sirop



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.*

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



Produits labellisés