

# Menu du 19 au 23 février 2024



## Jeudi

Pommes de terre et gruyère  
Bâtonnets de volaille panés  
Brocolis au jus  
Gaufre



## Lundi

Jambon beurre  
Sauté de dinde aux champignons  
Légumes paysans  
Fromage frais  
Fruit

## Vendredi

Salade verte  
Poisson  
Tian de courgettes  
Fromage  
Fruit

## Mardi

### Menu végétarien

Betteraves rouges  
Omelette  
Carottes sautées  
Yaourt  
Fruit



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.

Traiteur : Cuisine centrale Esmieu. [theus-traiteur.com](http://theus-traiteur.com)

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