

Menu du 18 au 22

Mars 2024



### Jeudi

Salade italienne  
Chipolatas  
Carottes vichy  
Gaufre



### Lundi

Salade de chou  
Daube de bœuf  
Purée  
Fromage  
Compote

### Vendredi

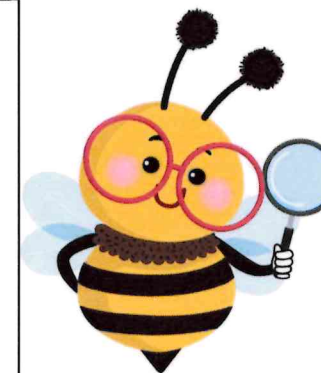
Salade piémontaise  
Poisson  
Epinards cuisinés  
Fromage  
Fruit

### Mardi

#### Menu végétarien

Betteraves et maïs  
Omelette  
Riz pilaf  
Fromage  
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 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