

# Menu du 25 au 29 mars 2024



## Jeudi

Tomate cœur de palmier

Bœuf braisé

Haricots beurre persillés

Fromage blanc

Fruit frais



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

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

## Lundi

Salade verte

Raviolis à la ricotta sauce tomate

Flan

## Vendredi

Salade endives

Filet de poisson

Semoule aux légumes

Fromage

Compote

## Mardi

Salade de pommes de terre

Nuggets de poulet

gratin de courgette

Fromage

Fruit frais



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.