

# Menu du 20 au 24 Mai 2024



## Jeudi

Melon  
Saucisses (France)  
Purée de panais  
Fromage  
Compote



## Lundi

Salade composée  
Boulettes de bœuf (frane)  
Gratin d'épinards  
Eclair pâtissier

## Vendredi

### Menu végétarien

Betteraves rouges  
Omelettes aux herbes  
Haricots verts  
Fromage blanc  
Fruit

## Mardi

Salade verte  
Thon à la provençale  
Ecrasé de pommes de terre  
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*