

# Menu du 20 au 24 janvier 2025



## Jeudi

Jambon et son beurre (04)  
Cuisse de poulet rôtie (26)  
Purée de pommes de terre  
Fromage  
Compote de fruits



*Traiteur : Cuisine centrale Esmieu. [Theus-traiteur.com](http://Theus-traiteur.com)  
Diététicienne : Mme Perez. Nutritionniste diplômée  
d'Etat- Ingénieur qualité*

## Lundi

Haricots verts en vinaigrette  
Sauté de porc (04) ✓  
Lentilles cuisinées  
Fromage blanc  
Fruit

## Vendredi

Salade verte  
Poisson blanc  
Epinards en gratin (13)  
Fromage  
Fruit ✓

## Mardi

### Menu végétarien

Salade de pommes de terre  
Quenelles en sauce  
Macédoine de légumes  
Crème à la vanille



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.

✓ Produits labellisés