

# Menu du 3 au 7 février 2025



## Jeudi

### Menu végétarien

Choux fleur à la vinaigrette

Raviolinis ricotta épinards

Yaourt

Fruit



## Lundi

Salade de lentilles

Paupiettes de veau

Carottes

Fromage

Fruit

## Mardi

Pomelos prédécoupé

Cassoulet

Fromage

Fruit



## Vendredi

Salade verte

Poisson blanc

Haricots beurre

Gâteau basque



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)

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