# Menu du 12 au 16 Mai 2025



### Lundi

Salade norvégienne

Paupiette de veau (France)

Bâtonnière de légumes

Yaourt

Fruit

### Mardi



Salade verte et croutons

Sauté de bœuf (France)

Pommes noisette

Fromage

Fruit

## <u>Jeudi</u>

#### Menu végétarien

Tomates et mais

Boulettes végétales

purée

Fromage

Compote

# **Vendredi**

Carottes râpées

Poisson pané

Courgettes aux herbes

Flan au caramel



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

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