

# Menu du 8 au 12 Septembre 2025



## Jeudi

Tomate mozzarella  
Bœuf braisé  
Haricots beurre à la tomate  
Fromage blanc  
Fruit frais



## Lundi

### Menu végétarien

Salade verte  
Raviolis au fromage  
Sauce tomate  
Flan aux œufs

## Mardi

Salade de pommes de terre et thon  
Nuggets de poulet  
Gratin de courgettes  
Fromage  
Fruit



## Vendredi

Salade iceberg  
Poisson  
Semoule aux légumes  
Fromage  
Compote de fruits



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)

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