

*Menu du 9 au 13  
Mai 2022*



*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

*Jeudi*

*Menu végétarien*

Tomates et maïs  
Lazagnes de légumes grillés  
Fromage  
Compote



*Vendredi*

Carottes râpées  
Poisson pané  
Courgettes aux herbes  
Flan au caramel

*Traiteur : Cuisine centrale Esmieu. theus-traiteur.com*

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

**L'hiver est terminé  
Bienvenue cher  
printemps !!**



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.