

# Menu du 24 au 28 Juin 2024



## Jeudi

Salade de pâtes  
Cuisse de poulet  
Carottes sautées  
Fromage  
Fruit



## Lundi

### Menu végétarien

Melon  
Fallafels fève menthe et coriandre  
Riz pilaf  
Petit suisse  
Compote

## Vendredi

Salade de tomates  
Poisson pané  
Epinards  
Yaourt aux fruits

## Mardi

Salade et croustons  
Boulettes de bœuf  
Purée  
Yaourt  
Fruit



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 qualité*