

# Menu du 30 septembre au 4 octobre 2024



## Jeudi

Salade de riz  
Daube de bœuf   
Légumes poêlés  
Fromage blanc  
Fruit (05)



## Lundi

### Menu végétarien

Salade de pois chiches  
Steak du fromager  
Haricots verts  
Fromage  
Fruit (05)

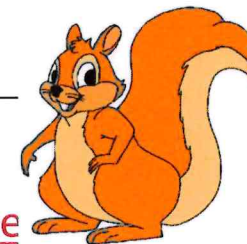
## Vendredi

Betteraves rouges  
Colin   
Ebly aux légumes  
Fromage  
Fruit (05)

## Mardi

### Menu d'automne

*Salade mélangée d'automne*  
*Cuisse de poulet rôti*   
*Purée de potiron et marrons*  
*Mousse au chocolat*



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



Produits labellisés