

# Menu du 28 avril au 2 mai 2025



## Lundi

Salade verte et mâche

Poulet marengo (France)

Jardinière de légumes

Fromage

Fruit frais

## Mardi

### Menu végétarien

Salade de lentilles

Menu fromager

Gratin dauphinois

Yaourt aux fruits



## Jeudi

Carottes râpées

Boulette de bœuf (France)

Pâtes

Fromage

Fruit

## Vendredi

Jambon beurre

Thon à la provençale

Tian de courgettes

Fromage

Fruit au sirop



*Traiteur : Cuisine centrale Esmieu. [theus-traiteur.com](http://theus-traiteur.com)*

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



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.