# Menu du 1 au 5 mai 2026



## Lundi

Salade italienne

Pane végétarien

Lentilles au jus

Chocolat liégeois



## Mardi

Salade piémontaise

Escalope de volaille

Haricots verts

Fromage

fruit

## Jeudi

Salade verte

Godivaux

Potatoes

Fromage blanc fruit



## Vendredi

Betteraves vinaigrette

Poisson sauce tomate

Riz créole

Camembert

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 S02,) Lupin, Mollusques.**
Traçabilité : un classeur de recueils de données des compositions de repas est à votre disposition.

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

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