

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 SO₂), 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