

Menu du 14 au 18 Octobre 2024



Jeudi

Taboulé
Rôti de porc (04)
Petits Pois
Fromage
Fruit (05)



Lundi

Menu végétarien


Haricots verts(hve)
Hachi parmentier au soja
Fromage
Fruit (05)

Mardi

Salade (hve)
Poulet rôti (26)
Carottes sautées
Flan au caramel



Vendredi

Salade de pâtes et surimi
Poisson 
Tian de courgettes
Fromage blanc et crème de marron
Fruit (05)



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



Produits labellisés