

Menu du 27 au 31 janvier 2025



Lundi

Betteraves rouges

Nuggets

Petits pois

Yaourt

Fruit

Mardi

Menu végétarien

Salade de riz

Steak végétarien

Haricots verts

Crêpe



Jeudi

Cervelas cornichons

Blanc de poulet

Poêlée de légumes

Fromage

Fruit

Vendredi

Salade verte et noix

Tartiflette

Fruits au sirop



 [Théus traiteur](#)

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

Mme Perez. Diététicienne, Nutritionniste diplômée d'Etat- Ingénieur

