

Menu du 2 au 6 Septembre 2024



Jeudi

Salade italienne
Rôti de porc
Ratatouille
Mousse au chocolat



Traiteur : Cuisine centrale Esmieu.

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

Lundi

Salade de tomates et cœurs de
palmier
Lamelles de kebab
Purée de pomme de terre
Yaourt

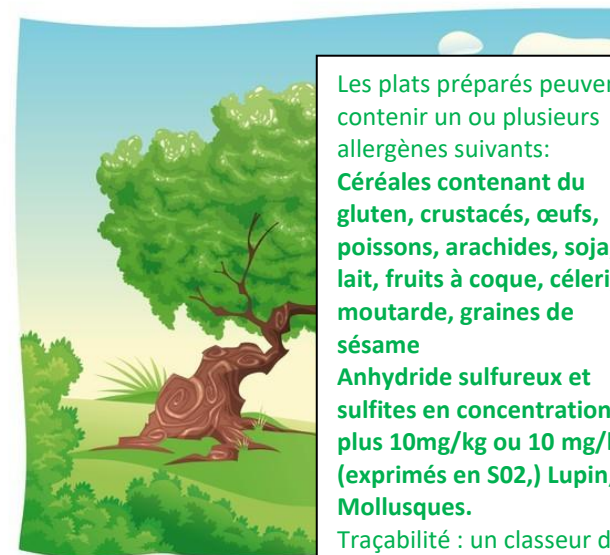
Vendredi

Salade verte
Filet de poisson au citron
Riz aux lentilles à la libanaise
Fromage
Fruit de saison

Mardi

Menu végétarien

Carottes râpées persillées
Quiche de légumes
Petits pois
Fromage
Cocktail de fruits au sirop



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.