

Menu du 4 au 8 Novembre 2024



Jeudi

Menu végétarien

Carottes et œuf dur(hve et odf)

Quiche de légumes du soleil

Brocolis au gruyère

Eclair pâtissier



Lundi

Salade verte(hve)

Boulettes de bœuf(vbf)

Potatoes

Fromage blanc

Salade de fruits

Mardi

Salade de lentilles

Blanc de poulet (vvf)

Macédoine

Fromage

Fruit(05)



Vendredi

Choux fleur vinaigrette (hve)

Colin (msc)

Purée de panais

Fromage

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.

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