

Menu du 2 au 5 avril 2024



Mardi

Saucisson beurre

Cuisse de poulet

Purée

Fromage

Compote



Jeudi

Betteraves rouges

Daube provençale

Carottes persillées

Fromage

Fruit

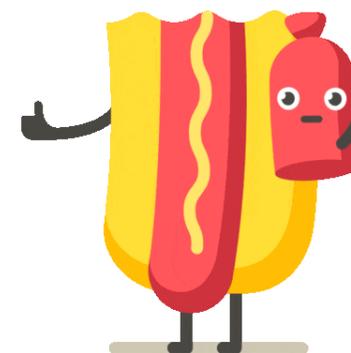
Vendredi

Salade verte

Poisson

Ratatouille et riz

Yaourt aux fruits

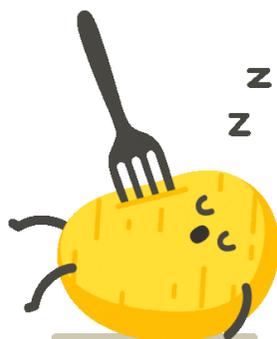


Les plats préparés peuvent contenir un ou plusieurs allergènes suivants:

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