

Menu du 30 au 3 Février 2023



Jeudi

Menu végétarien

Choux fleur à la vinaigrette

Raviolinis ricotta épinards

Yaourt

Fruit



Lundi

Salade de lentilles

Paupiettes de veau

Carottes

Fromage

Fruit

Mardi

Pomelos prédécoupé

Cassoulet

Fromage

Fruit



Vendredi

Salade verte

Poisson blanc

Haricots beurre

Gâteau basque



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