

Menu du 19 au 23 janvier 2026



Lundi

Salade de lentilles

Paupiettes de veau

Carottes

Fromage

Fruit

Mardi

Pomelos prédécoupé

Cassoulet

Fromage

Fruit



Jeudi

Menu végétarien

Choux fleur à la vinaigrette

Raviolinis ricotta épinards

Yaourt

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

Dététicienne : Mme Perez. Nutritionniste diplômée d'Etat- Ingénieur