

Menu du 19 au 23 janvier 2026



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 pré découpé
- Cassoulet
- Fromage
- Fruit



Vendredi

- Salade verte
- Poisson blanc
- Haricots beurre
- Gâteau basque



Traiteur : Cuisiné centrale Esmieu. theus-traiteur.com

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

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.