

Menu du 30 mars au 3 avril 2026



Lundi

Salade hollandaise
Raviolis végétariens
Sauce tomate
Fromage
Fruit

Mardi

Salade verte
Dinde au miel
Riz
Fromage blanc
Crème de marrons

Jeudi

Lentilles
Paupiette de veau
Gratin de choux fleur
Yaourt

Vendredi

Haricots verts
Poisson
Purée de carottes
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.

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