

Menu du 10 au 14 Janvier 2022



Jeudi

Menu végétarien

Salade de pois-chiches

Omelette

Purée de potiron

Fromage

Fruit



Lundi

Salade verte

Boulettes de bœuf (04)

Flageolet aux herbes aromatiques

Yaourt nature

Fruit frais

Vendredi

Salade de betteraves rouges (13)

Filet de poisson au citron

Pâtes sauce tomate

Fromage

Compote

Mardi

Menu asiatique

Salade de choux blanc

Poulet au caramel (26)

Riz cantonnais

Salade de fruits exotiques



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

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