

Menu du 12 au 16 Mai 2025



Lundi

Salade norvégienne
Paupiette de veau (France)
Bâtonnière de légumes
Yaourt
Fruit

Mardi

Salade verte et croutons
Sauté de bœuf (France)
Pommes noisette
Fromage
Fruit

**L'hiver est terminé
Bienvenue cher
printemps !!**



Jeudi

Menu végétarien

Tomates et maïs
Boulettes végétales
purée
Fromage
Compote



Vendredi

Carottes râpées
Poisson pané
Courgettes aux herbes
Flan au caramel



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 qualité