

Menu du 16 au 20 Juin 2025



Jeudi

Salade de tomates
Saute de porc
Purée de panais
Fromage
Compote



Lundi

Salade verte
Boulettes de bœuf
Gratin d'épinards
Choux à la crème

Vendredi

Menu végétarien

Melon
Omelette aux herbes
Haricots verts
Fromage banc
Fruit

Mardi

Macédoine
Thon à la provençale
Riz
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. theus-traiteur.com

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