

Menu du 23 au 27 juin 2025



Jeudi

Salade et betteraves rouges
Poulet marengo
Tagliatelles
Fromage
Fruit



Lundi

Salade verte
Paupiette sauce tomate
Purée de courgettes
Fromage
Fruit

Vendredi

Taboulé
Poisson meunière
Poêlée de haricots verts
Flan aux œufs

Mardi

Menu végétarien

Tomates et mozzarella
Boulette végé
Gratin dauphinois
Yaourt
Compote



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