

Menu du 2 au 6 Juin 2025



Jeudi

Salade verte
Godivaux
Potatoes
Fromage blanc fruit



Lundi

Salade italienne
Pane végétarien
Lentilles au jus
Chocolat liégeois

Vendredi

Betteraves vinaigrette
Poisson sauce tomate
Riz créole
Camembert
fruit

Mardi



Salade piémontaise
Escalope de volaille
Haricots verts
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

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