

Menu du 17 au 21 Mars 2025



Lundi

Salade de chou

Daube de bœuf

Purée

Fromage

Compote

Mardi

Menu végétarien

Betteraves et maïs

Omelette

Riz pilaf

Fromage

Fruit

Jeudi

taboulet

Chipolatas

Carottes vichy

Mousse chocolat

Vendredi

Salade piémontaise

Poisson

Epinards cuisinés

Fromage

Fruit



Traiteur : Cuisine centrale Esmieu. theus-traiteur.com

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

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.

