

Menu du 20 au 24 janvier 2025



Jeudi

Jambon et son beurre (04)
Cuisse de poulet rôtie (26)
Purée de pommes de terre
Fromage
Compote de fruits



Lundi

Haricots verts en vinaigrette
Sauté de porc (04) ✓
Lentilles cuisinées
Fromage blanc
Fruit

Vendredi

Salade verte
Poisson blanc
Epinards en gratin (13)
Fromage
Fruit ✓

Mardi

Menu végétarien

Salade de pommes de terre
Quenelles en sauce
Macédoine de légumes
Crème à la vanille



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.

 Produits labellisés

*Traiteur : Cuisine centrale Esmieu. Theus-traiteur.com
Diététicienne : Mme Perez. Nutritionniste diplômée
d'Etat- Ingénieur qualité*