Menu du 25 au 29 Novembre 2024



<u>Lundi</u>

Carotte rapées

Hachis Parmentier de poulet

Yaourt

Biscuit

Mardi



Choux fleur

Omelette

Purée de courgette

Fromage fruit

<u>Jeudi</u>

Pomelos

Saucisse

Printaniere

Fromage

Compote

Vendredi

Salade italienne

Filet de poisson blanc au citron

Tian de courgettes (13)

fromage

Fruits au sirop



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.

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