

Menu du 25 au 29 Septembre 2023



Lundi

Salade verte (13)

Paupiette de veau et tomates (04)

Choux fleur persillé (13)

Eclair au chocolat

Mardi

Menu végétarien

Salade de tomates et maïs (13)

Boulettes de quinoa

Purée de pomme de terre

Fromage

Compote

Jeudi

Salade de lentilles et oignons

Sauté de Porc

Légumes et aubergines à l'orientale

Yaourt

Fruit (05)



Vendredi

Salade à la niçoise

Thon à la provençale 

Riz pilaf

Fromage

Fruit (05)



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

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



Produits labellisés