

Menu du 26 au 30 janvier 2026



Jeudi

Jambon et son beurre
Cuisse de poulet rôtie
Purée de pommes de terre
Fromage
Compote de fruits



Lundi

Haricots verts en vinaigrette
Sauté de volaille
Lentilles cuisinées
Fromage blanc
Fruit

Vendredi

Salade verte
Poisson blanc
Epinards en gratin
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*