

Menu du 28 avril au 2 mai 2025



Jeudi

Carottes râpées
Boulette de bœuf (France)
Pâtes
Fromage
Fruit



Lundi

Salade verte et mâche
Poulet marengo (France)
Jardinière de légumes
Fromage
Fruit frais

Vendredi

Jambon beurre
Thon à la provençale
Tian de courgettes
Fromage
Fruit au sirop

Mardi

Menu végétarien

Salade de lentilles
Menu fromager
Gratin dauphinois
Yaourt aux fruits



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