

Menu du 29 juin au 3 juillet 2026



Jeudi

Tomates et mozzarella
Poisson pane
Carottes sautées
Yaourt
biscuit



Lundi

Menu végétarien

Salade verte
Lazagnes végétariennes
Fromage
Fruit

Vendredi

Taboulé
Jambon cuit
chips
Fromage
compote

Mardi

Melon
Poulet roti
Purée
Fromage
Fruit



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