

Menu du 2 au 7 Mars 2026



Jeudi

Carottes râpées
Boulette de bœuf (France)
Pates
Fromage
Fruit



Traiteur : Cuisine centrale Esmieu. theus-traiteur.com
Dиététicienne : Mme Perez. Nutritionniste diplômée d'Etat-Ingénieur qualité

Lundi

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

Mardi

Menu végétarien
Salade de lentilles
Menu fromager
Gratin dauphinois
Yaourt aux fruits



Vendredi

Jambon beurre
Thon à la provençale
Tian de courgettes
Fromage
Fruit 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.