

Menu du 7 au 12 Octobre 2024



Jeudi

Choux fleur en vinaigrette (hve)
Saucisses(04)
Jardinière de légumes
Fromage
Compote(bio)



Lundi

Carottes râpées (13)
Poisson pané (msc)
Courgettes à l'ail
Fromage
Gaufre

Vendredi

Pomelos prédécoupé(hve)
Boulettes de bœuf à la sauce
tomate(vbf)
Pommes noisette
Yaourt aux fruits

Mardi

Menu végétarien

Salade de tomates (13)
Omelette (odf)
Purée
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

