

Menu du 9 au 13 decembre 2024



Lundi

Salade verte
Lazagnes bolognaise
fromage
Eclair au chocolat

Mardi

Menu végétarien

Salade de chou et maïs
Boulettes de quinoa
Purée de pomme de terre
Fromage
Compote

Jeudi

Salade de lentilles et oignons
Sauté de Porc
Légumes à l'orientale
Yaourt
Fruit



Vendredi

Salade à la niçoise
Thon à la provençale 
Riz pilaf
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



Produits labellisés