

Menu du 1 au 5

Juin 2026



Lundi

Salade tomate
omelette
carottes au jus
Chocolat liégeois

Mardi

Salade piémontaise
Escalope de volaille
Haricots verts
Fromage
fruit



Jeudi

Salade verte
Godivaux
purée
Fromage blanc fruit

Vendredi

Betteraves vinaigrette
Poisson sauce tomate
Riz créole
Camembert
fruit



Traiteur : Cuisine centrale Esmieu. theus-traiteur.com

Diététicienne : Mme Perez. Nutritionniste diplômée d'Etat- Ingénieur qualité



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.