

Menu du 23 au 27 mars 2026



Jeudi

Menu végétarien

Salade de tomates
Crêpe au fromage
Lentilles et carottes
Fromage
Fruits au sirop



Lundi

Salade d'endives et gruyère
sauté de veau
Flageolets
Fromage
Fruit

Vendredi

taboulet
Poisson meunière
Bâtonnière de légumes
Flan au caramel

Mardi

Salade verte
Courgette farcie
Haricots verts
Yaourt aux fruits



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

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