

Menu du 5 au 9 Janvier 2026



Jeudi

Salade de pâtes et gruyère
Volaille panée
Brocolis et carottes au jus

Galette des rois



Traiteur : Cuisiné centrale Esmieu.

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

Lundi

Jambon beurre
Sauté de dinde aux olives
Légumes paysans
Fromage
Fruit

Mardi

Menu végétarien

Salade d'endives et noix
Lazagnes végétariennes
Yaourt
fruits au sirop



Vendredi

Salade verte
poisson
Légumes et pommes de terre
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.