

Menu du 13 au 17 Octobre 2025



Lundi

Menu végétarien

Haricots verts
Hachi parmentier au soja
Fromage
Fruit

Mardi

Salade verte
Poulet rôti
Carottes sautées
Flan au caramel



Jeudi

Taboulé
Rôti de porc
Petits Pois
Fromage
Fruit

Vendredi

Salade de pâtes et surimi
Poisson
Tian de courgettes
Fromage blanc et crème de marron
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