


Menu du 1 au 5 Décembre 2025



Jeudi

Salade de riz

Bœuf braisé 

Purée de légumes

Chocolat liégeois

Lundi

Menu végétarien

Carottes râpées 

Menu du fromager


Chou-fleur

Petit suisse

Fruit 

Mardi

Cervelas cornichons

Dinde au caramel 


Poêlée de légumes


Fromage

Fruit 



Vendredi

Salade et noix 

Filet de poisson sauce tomate 

Pâtes

Fromage

Fruits au sirop



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.

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



Produits labellisés