

Menu du 24 Au 28 Novembre 2025



Jeudi

Haricots en vinaigrette
sauté de porc
Lentilles
Fromage blanc
Fruit frais



Lundi

Saucisson beurre
Aiguillettes de poulet
Riz
Fromage
Compote

Vendredi

Taboulé
Poisson blanc au fenouil
Epinards en branche
Fromage
Fruit

Mardi

Menu végétarien

Salade de pommes de terre et
oignons
Quenelles sauce tomate
Bâtonnière de légumes
Crème à la vanille



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