

Menu du 25 au 29 Mai 2026



Jeudi

Carottes râpées
Boulette de bœuf (France)
Pates
Fromage
Fruit



Lundi

Salade verte
Poulet roti (France)
Jardinière de légumes
Fromage
Fruit frais

Vendredi

Jambon beurre
Poisson
courgettes
Fromage
Fruit au sirop

Mardi

Menu végétarien

Salade de lentilles
Menu fromager
Gratin dauphinois
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

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