

Menu du 8 au 12 decembre 2025



Jeudi

Salade de lentilles et oignons

Sauté de Porc

Légumes à l'orientale

Yaourt

Fruit



Lundi

Salade verte

Lazagnes bolognaise

fromage

Eclair au chocolat

Mardi

Menu végétarien

Salade de choux et maïs

Boulettes de quinoa

Purée de pomme de terre

Fromage

Compote

Vendredi

Salade à la niçoise

Thon à la provençale 

Riz pilaf

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.

Traiteur : Cuisine centrale Esmieu. theus-traiteur.com

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



Produits labellisés