

Menu du 8 au 12 décembre 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



Traiteur : Cuisiné centrale Esmieu. theus-traiteur.com

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



Produits labellisés

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.