

Menu du 10 au 14 Novembre 2025



Jeudi

Endives et gruyère
Porc marengo
Haricots verts
Gâteau basque



Traiteur : Cuisiné centrale Esmieu. theus-traiteur.com

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

Lundi

Saucisson
Poulet rôti
Carottes à l'ail et au persil
Fromage
Fruit



Vendredi

Salade de lentilles
Poisson pané 
Ratatouille
Fromage
Fruit (05)



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.



Produits labellisés