

Menu du 16 au 20 Mars 2026



Jeudi

Cervelas et tomates
Paupiette de veau
Choux fleur et champignons
Yaourt



Lundi

Menu végétarien

Salade hollandaise
lazagnes
ricotta epinards
Fromage
Fruit

Vendredi

Salade de haricots verts
Poisson
Purée de carottes
Fromage
Fruit

Mardi

Salade, croutons
Sauté de dinde au miel
Riz et potiron
Fromage blanc
Crème de marrons



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.

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