


Menu du 17 au 21 novembre 2025



Jeudi

Salade de riz
Daube de bœuf 
Légumes poêlés
Fromage blanc
Fruit



Lundi

Menu végétarien

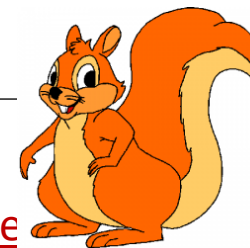
Salade de pois chiches
Steak du fromager
Haricots verts
Fromage
Fruit

Vendredi

Betteraves rouges
Colin 
Ebly aux légumes
Fromage
Fruit

Mardi

Menu d'automne



Salade mélangée d'automne

Cuisse de poulet rôti 

Purée de potiron et marrons

Mousse au chocolat



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



Produits labellisés