

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



Mardi

Menu d'automne

- Salade mélangée d'automne*
- Cuisse de poulet rôti*
- Purée de potiron et marrons*
- Mousse au chocolat*



Vendredi

- Betteraves rouges
- Colin
- Ebly aux légumes
- 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 : Cuisiné centrale Esmieu. theus-traiteur.com

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



Produits labellisés