

Menu du 1 au 5 Septembre 2025



Jeudi

Salade italienne
Rôti de porc
Ratatouille
Mousse au chocolat



Lundi

Salade de tomates et cœurs de palmier
Lamelles de kebab
Purée de pomme de terre
Yaourt

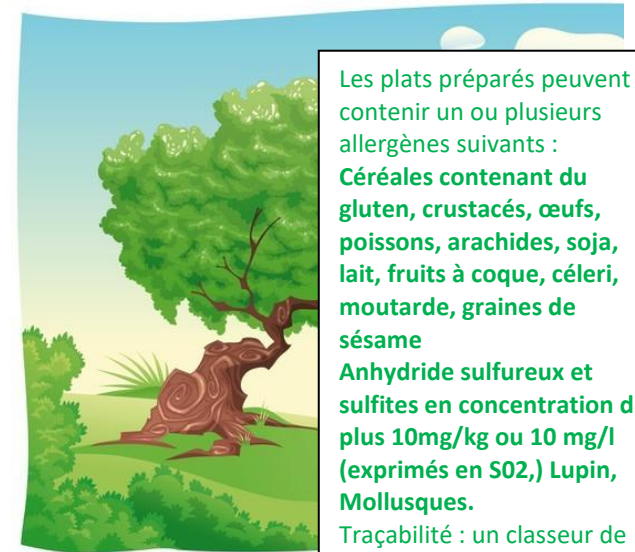
Mardi

Menu végétarien

Carottes râpées persillées
Quiche de légumes
Petits pois
Fromage
Cocktail de fruits au sirop

Vendredi

Salade verte
Filet de poisson au citron
Riz aux lentilles à la libanaise
Fromage
Fruit de saison



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. Dététicienne-Nutritionniste diplômée d'Etat-Ingénieur qualité