

Menu du 6 au 10 avril 2026



Jeudi

Carottes râpées
Boulette de bœuf
pâtes
Fromage
Fruit



Lundi

Salade verte et mâche
Poulet marenco
Gallettes de légumes
Fromage
Fruit frais

Vendredi

Jambon beurre
poisson à la provençale
Tian de courgettes
Fromage
compote

Mardi

Menu végétarien

Salade de betteraves
Menu fromager
Jardinière de légumes
liégeois



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*