

Menu du 8 au 12 Septembre 2025



Jeudi

Tomate mozzarella
Bœuf braisé
Haricots beurre à la tomate
Fromage blanc
Fruit frais



Lundi

Menu végétarien

Salade verte
Raviolis au fromage
Sauce tomate
Flan aux œufs

Mardi

Salade de pommes de terre et thon
Nuggets de poulet
Gratin de courgettes
Fromage
Fruit



Vendredi

Salade iceberg
Poisson
Semoule aux légumes
Fromage
Compote de fruits



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

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