

Menu du 27 juin au 1 juillet 2022



Jeudi

Tomates et mozzarella
Chipolatas
Gratin dauphinois
Yaourt
Compote



Lundi

Menu végétarien

Salade verte
Boulettes végétariennes
Purée de courgettes
Fromage
Fruit

Vendredi

Taboulé
Poisson meunière
Poêlée de haricots verts
Flan aux œufs

Mardi

Melon
Poulet marengo
Pâtes au jus
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 : Cuisine centrale Esmieu. theus-traiteur.com

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