

Menu du 2 au 6 Mai 2022



Jeudi

Salade italienne
Godiveaux
Lentilles
Liégeois



Lundi

Salade verte
Boulettes de bœuf
Potatoes
Fromage
Fruit

Vendredi

Betteraves rouges et mâche
Poisson blanc à l'espagnole
Fromage blanc
Gâteau

Mardi

Menu végétarien

Salade piémontaise végétarienne
Parmentier de 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 : Cuisine centrale Esmieu. theus-traiteur.com

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