

*Menu du 9 au 13
Mai 2022*



Lundi

Salade norvégienne
Paupiette de veau (France)
Bâtonnière de légumes
Yaourt
Fruit

Mardi

Salade verte et croutons
Sauté de bœuf (France)
Pommes noisette
Fromage
Fruit

**L'hiver est terminé
Bienvenue cher
printemps !!**



Jeudi

Menu végétarien

Tomates et maïs
Lazagnes de légumes grillés
Fromage
Compote

Vendredi

Carottes râpées
Poisson pané
Courgettes aux herbes
Flan au caramel



Traiteur : Cuisine centrale Esmieu. theus-traiteur.com

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



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.