

*Menu du 20 au 24
Mars 2023*



Lundi

Salade de choux
Daube de bœuf
Purée
Fromage
Compote

Mardi

Menu végétarien

Betteraves et maïs
Omelette
Riz pilaf
Fromage
Fruit

Jeudi

Salade italienne
Chipolatas
Carottes vichy
Gaufre

Vendredi

Salade piémontaise
Poisson
Epinards cuisinés
Fromage
Fruit



Traiteur : Cuisine centrale Esmieu. theus-traiteur.com

Dététicienne : 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.

