

Menu du 27 au 31 mai 2024



Jeudi

Tomates et surimi
Quiche lorraine
Jardinière de légumes
Yaourt
Salade de fruits



Lundi

Salade et radis
Blanquette de volaille
Pâtes au jus
Fromage
Fruit frais

Vendredi

Menu espagnol

Jambon cru
Paëlla
Fromage
Compote

Mardi

Menu végétarien

Carottes râpées
Raviolis végétariens
Petit suisse aux fruits
Gaufre



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