

Menu du 1 au 5 juillet 2024



Jeudi

Betteraves rouges
omelette
Gratin d'épinards
Choux à la crème



Lundi

Salade verte
Kebab
Purée de panais
Fromage
Compote

Vendredi

Plateaux repas

Tomates
Jambon cuit
Chips
Fromage
Biscuit

Mardi

macédoine
Thon à la provençale
Riz
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