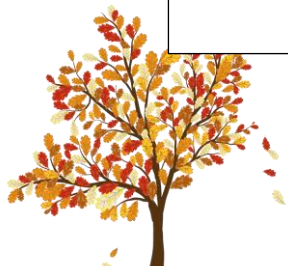


Menu du 16 au 20 Septembre 2024



Jeudi

Taboulé
Cuisse de poulet
Poêlée paysanne
Yaourt nature
Fruit de saison



Lundi

Salade de tomates
Sauté de veau
Gratin de pâtes
Fromage
Cocktail de fruits

Mardi

Menu végétarien

Salade hollandaise
Tortilla
Carottes vichy
Crème dessert

Vendredi

Salade verte
Poisson pané au citron
Epinards forestiers
Fromage
Fruit de saison



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