

Menu du 23 Au 27 septembre 2024



Lundi

Salade verte (13)
Paupiette de veau (04)
Choux fleur persillé
Eclair au chocolat

Mardi

Menu végétarien

Salade de tomates et maïs (13)
Quinoa aux légumes du soleil
Purée de pomme de terre
Fromage
Compote

Jeudi

Salade de lentilles
Poulet
Légumes à l'orientale
Yaourt
Salade de fruits

Vendredi

Salade niçoise
Thon à la provençale
Riz pilaf
Fromage
Fruit frais (05)



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