

Menu du 30 septembre au 4 octobre 2024



Jeudi

Salade de riz
Daube de bœuf 
Légumes poêlés
Fromage blanc
Fruit (O5)



Lundi

Menu végétarien

Salade de pois chiches
Steak du fromager
Haricots verts
Fromage
Fruit (O5)

Vendredi

Betteraves rouges
Colin 
Ebly aux légumes
Fromage
Fruit (O5)

Mardi

Menu d'automne

Salade mélangée d'automne
Cuisse de poulet rôti 
Purée de potiron et marrons
Mousse au chocolat



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



Produits labellisés