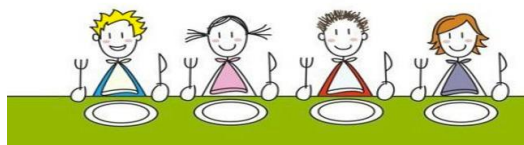


Menu du 3 au 7 Mars 2025



Jeudi

Cervelas et tomates

Paupiette de veau

(Origine France)

Choux fleur et champignons

Yaourt



Lundi

Menu végétarien

Salade hollandaise

lazagnes

ricotta epinards

Fromage

Fruit

Vendredi

Salade de haricots verts

Poisson

Purée de carottes

Fromage

Fruit

Mardi

Salade, croustons

Sauté de dinde au miel

(Origine France)

Riz et potiron

Fromage blanc

Crème de marrons



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.

Diététicienne : Mme Perez. Nutritionniste diplômée d'Etat- Ingénieur qualité