

Menu du 10 au 15 Mars 2025



Jeudi

Carottes râpées
Boulette de bœuf
Gratin de pâtes
Fromage
Fruit



Lundi

Salade verte et mâche
Poulet marengo
Galettes de légumes
Fromage
Fruit frais

Vendredi

Jambon beurre (porc)
poisson à la provençale
Tian de courgettes
Fromage
compote

Mardi

Menu végétarien

Salade de lentilles
Menu fromager
Jardinière de légumes
liégeois



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