

Menu du 24 au 28 mars 2025



Jeudi

Menu végétarien

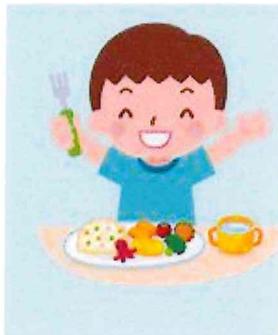
Salade de tomates

Crêpe au fromage

Lentilles et carottes

Fromage

Fruits au sirop



Lundi

Salade d'endives et gruyère

Paupiette de veau (France)

Flageolets

Fromage

Fruit

Vendredi

taboulet

Poisson meunière

Bâtonnière de légumes

Flan au caramel

Mardi



Salade verte

Tomates farcies (France)

Haricots verts

Yaourt aux fruits



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