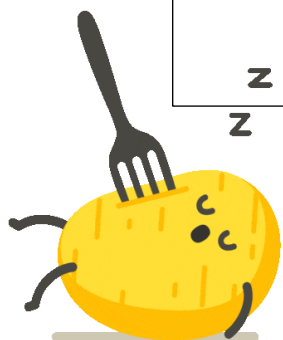


Menu du 31 mars au 4 avril 2025



Jeudi

Betteraves rouges
Boulettes provençale
Carottes persillées
Fromage
Fruit



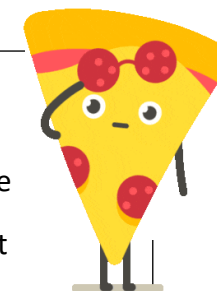
Lundi

Menu végétarien

Salade de tomates
Quiche de légumes
Lentilles
Fromage
Fruit

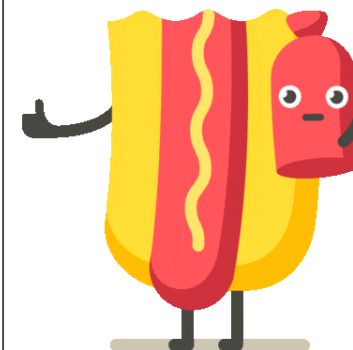
Mardi

Saucisson beurre
Cuisse de poulet
Purée
Fromage
Compote



Vendredi

Salade verte
Poisson
Ratatouille et riz
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.

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