

Menu du 15 au 19 avril 2024



Jeudi

Salade verte (13)
Poisson (MSC)
Gratin d'épinards
Fromage
Compote



Lundi

Salade de pommes de terre
Sauté de porc
Poêlée
Fromage
Fruit

Vendredi

Menu mexicain

Salade sombrero
Chili con Carne
Yaourt
Brownie au chocolat

Mardi

Menu végétarien

Betteraves et maïs (13)
Crêpe emmental
Carottes sautées
Crème dessert



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