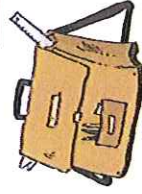


Menu du 2 au 6 Septembre 2019



Jendredi

Salade de betteraves (13)
Poulet marengo (26)
Tagliatelles **BIO**
Bleu
Fruit de saison (05)



Traiteur : Cuisine centrale Esmieu.

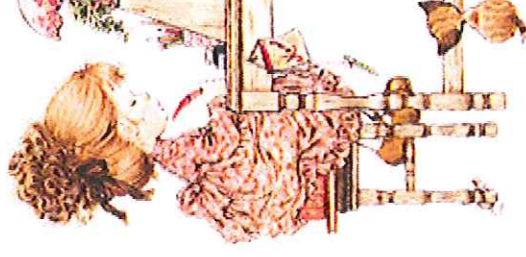
Diététicienne : Mme Perez. Nutritionniste diplômée d'Etat- Ingénieur qualité

Lundi

Salade verte (04)
Boulettes de bœuf
Purée de courgettes (04)
Tome
Fruit frais de saison (05)

Mardi

Tomates et mozzarella (13)
Omelette au gruyère
Pommes de terre sautées
Yaourt nature
Compote de fruits **BIO**



Vendredi

Taboulé
Poisson meunière
Poêlée de haricots verts et carotte
Flan aux œufs

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.