

Menu du 2 au 6 Mai 2022



Lundi

Salade verte
Boulettes de bœuf
Potatoes
Fromage
Fruit

Mardi

Salade italienne
Godiveaux
Lentilles
Liégeois

Mardi

Menu végétarien

Salade piémontaise végétarienne
Parmentier de légumes
Fromage
Fruit



Vendredi

Betteraves rouges et mâche
Poisson blanc à l'espagnole
Fromage blanc
Gâteau

Traiteur : Cuisine centrale Esmieu. theus-traiteur.com

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



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.

