

*Menu du 25 au 29
Avril 2022*



Lundi

Salade et radis

Blanquette de veau (France)

Pâtes au jus

Fromage

Fruit frais

Mardi

Menu végétarien

Carottes râpées

Raviolis végétariens

Fromage blanc

Biscuit



Jeudi

Tomates et surimi

Quiche

Jardinière

Yaourt

Salade de fruits

Vendredi

Jambon beurre

Poisson au citron

Riz pilaf

Fromage

Compote



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

