

Menu du 16 au 20 Mai 2022



Jeudi

Melon
Saucisses
Purée de panais
Fromage
Compote



Lundi

Salade composée
Boulettes de bœuf
Gratin d'épinards
Eclair pâtissier

Vendredi

Menu végétarien

Betteraves rouges
Omelettes aux herbes
Haricots verts
Fromage blanc
Fruit

Mardi

Salade verte
Thon à la provençale
Ecrasé de pommes de terre
Fromage
Fruit



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