

Menu du 23 et 24 Mai 2022



Jeudi

Ascension



Lundi

Taboulé
Cuisse de poulet rôtie
Carotte et oignons
Flan au caramel



Mardi

Menu mexicain

Salade sombrero
Chili con carne
Fromage blanc
Brownie au chocolat



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