

Menu du 13 au 17 Juin 2022



Jeudi

Menu végétarien

Melon
Pané du fromager
Riz pilaf
Petit suisse
Compote



Lundi

Carottes râpées au cumin
Paupiette de veau
Bâtonnière de légumes
Fromage
Fruit

Vendredi

Salade norvégienne
Poisson pané
Courgettes aux herbes
Yaourt aux fruits

Mardi

Salade et croustons
Sauté de bœuf
Pommes noisette
Crème caramel
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