

Menu du 4 au 7 Juillet 2022



Lundi

Salade de tomates et cœur de palmier

Lamelles de kebab

Potatoes

Yaourt

Mardi

Salade verte

Lazagnes bolognaises

Yaourt

Fruit



Jeudi

Plateau repas

Taboulé

Jambon cuit

Tourtons

Fromage

Compote



Bonnes vacances d'été à tous !!

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