

Menu du 6 au 10 Juin 2022



Jeudi

Salade verte
Boulettes
Potatoes
Fromage blanc
Fruit de saison



Lundi

Pentecôte

Vendredi

Melon
Poisson blanc à l'espagnole
Fromage
Gâteau

Mardi

Menu végétarien

Salade italienne
Steak végétarien
Lentilles en sauce
Liégeois 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