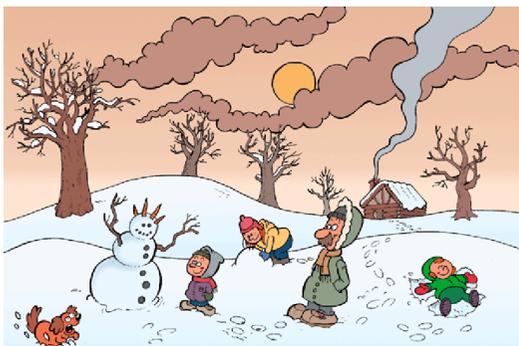


Menu du 14 au 18 Novembre 2022



Lundi

Saucisson
Poulet rôti
Carottes à l'ail et au persil
Fromage
Fruit (05)

Mardi

Menu végétarien

Salade
Crêpes au fromage
Printanière aux fèves
Yaourt aux fruits



Jeudi

Endives et gruyère
Porc marenco
Haricots verts
Gâteau basque

Vendredi

Salade de lentilles
Poisson pané 
Ratatouille
Fromage
Fruit (05)



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



Produits labellisés