




Menu du 21 au 25 Novembre 2022



Lundi

Salade verte et gouda 
Hachis Parmentier de poulet 
Yaourt
Fruit 

Mardi



Betteraves rouges
Daube 
Pommes dauphines
Fromage
Fruit 


Jeudi

Menu végétarien

Pois chiches en vinaigrette
Raviolis Ricotta épinards
et sauce tomate
Éclair pâtissier



Vendredi

Choux fleur en vinaigrette
Filet de poisson blanc au citron 
Tian de courgettes
Fromage
Fruits au sirop



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.

Diététicienne : Mme Perez. Nutritionniste diplômée d'Etat- Ingénieur qualité



Produits labellisés