

Menu du 28 Novembre au 2 Décembre 2022



Jeudi

Jambon beurre

Aiguillettes de poulet 

Riz

Fromage

Compote **BIO**



Lundi

Menu végétarien

Salade de pommes de terre et
oignons

Quenelles sauce tomate

Bâtonnière de légumes

Crème à la vanille

Mardi

Haricots en vinaigrette

Sauté de porc 

Lentilles

Fromage blanc

Fruit 



Vendredi

Taboulé

Poisson blanc au fenouil 

Epinards cuisinés

Fromage

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.

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



Produits labellisés