

Menu du 6 au 10 Mars 2023



Jeudi

Cervelas et tomates
Paupiette de veau
Choux fleur et champignons
Yaourt

Lundi

Menu végétarien

Salade hollandaise
Raviolis végétariens
En sauce tomate
Fromage
Fruit

Mardi

Salade, croutons et noix
Sauté de dinde au miel
Riz et potiron
Fromage blanc
Crème de marrons



Vendredi

Salade de haricots verts
Paupiette de saumon
Purée de carottes
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