

*Menu du 10 au 14
Avril 2023*



Lundi

Salade verte
Poulet sauce tomate
Pomme de terre
Fromage
Fruit frais

Mardi

Menu végétarien

Salade d'endive
Lazagnes Végétariennes
Fromage blanc
Biscuit



Jeudi

Tomates et surimi
Omelettes
Jardinière
Yaourt
Biscuits

Vendredi

Jambon beurre
Poisson au citron
Riz pilaf
Fromage
Compote



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

