

*Menu du 15 et 16 Mai
2023*



Lundi

Salade Verte
Quiche
Gratin d'épinards
Fromage blanc
Fruit



Fouiiiiiiii
?



Mardi

Melon
Boulette de bœuf
Gratin dauphinois
Eclair chocolat



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