

Menu du 3 au 7 juillet 2023



Jeudi

Tomates et mozzarella
Poisson pane
Carottes sautées
Yaourt
Compote



Traiteur : Cuisine centrale Esmieu. theus-traiteur.com

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

Lundi

Menu végétarien

Salade verte
Lazagnes végétariennes
Fromage
Fruit

Mardi

Melon
Poulet marengo
Potatoes
Fromage
Fruit



Vendredi

Taboulé
Jambon cuit
Tourtons
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.