


Menu du 20 au 24 Novembre 2023



Lundi

Salade verte et gouda 

Hachis Parmentier de poulet 

Yaourt 

Fruit 

Jeudi

Menu végétarien

Pois chiches en vinaigrette


Raviolis Ricotta épinards
et sauce tomate

Éclair pâtissier



Mardi

Betteraves rouges


Daube 

Pommes dauphines

Fromage 

Fruit 

Vendredi

Choux fleur en vinaigrette 

Filet de poisson blanc au citron

Tian de courgettes

Fromage

Fruits au sirop



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