

Menu du 25 au 29 mars 2024



Jeudi

Tomate cœur de palmier

Bœuf braisé

Haricots beurre persillés

Fromage blanc

Fruit frais



Lundi

Salade verte

Raviolis à la ricotta sauce tomate

Flan

Mardi

Salade de pommes de terre

Nuggets de poulet

gratin de courgette

Fromage

Fruit frais



Vendredi

Salade endives

Filet de poisson

Semoule aux légumes

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