

Menu du 2 au 6 Septembre 2024



Lundi

Salade de tomates et cœurs de palmier

Lamelles de kebab

Purée de pomme de terre

Yaourt

Mardi

Menu végétarien

Carottes râpées persillées

Quiche de légumes

Petits pois

Fromage

Cocktail de fruits au sirop

Jeudi

Salade italienne

Rôti de porc

Ratatouille

Mousse au chocolat

Vendredi

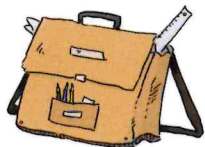
Salade verte

Filet de poisson au citron

Riz aux lentilles à la libanaise

Fromage

Fruit de saison



Traiteur : Cuisine centrale Esmieu.

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



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.