

Menu du 7 au 11 mai 2025



Jeudi

Tomates et surimi
Quiche
Jardinière
Yaourt
Salade de fruits



Lundi

Salade et radis
Blanquette de veau
Pâtes au jus
Fromage
Fruit frais

Vendredi

Jambon beurre
Poisson au citron
Riz pilaf
Fromage
Compote



Mardi

Menu végétarien

Carottes râpées
Raviolis végétariens
Fromage blanc
Biscuit



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

