

Menu du 28 avril au 2 mai 2025



Lundi

Salade verte et mâche

Poulet marengo (France)

Jardinière de légumes

Fromage

Fruit frais

Mardi

Menu végétarien

Salade de lentilles

Menu fromager

Gratin dauphinois

Yaourt aux fruits



Jeudi

Carottes râpées

Boulette de bœuf (France)

Pâtes

Fromage

Fruit

Vendredi

Jambon beurre

Thon à la provençale

Tian de courgettes

Fromage

Fruit au sirop



Traiteur : Cuisine centrale Esmieu. theus-traiteur.com

*Diététicienne : Mme Perez. 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.