

Menu du 22 Au 26 Septembre 2025



Lundi

Salade
Paupiette de veau et tomates
Choux fleur persillé
Eclair au chocolat

Mardi

Menu végétarien

Salade de tomates et maïs
Boulettes de quinoa
Purée de pomme de terre
Fromage
Compote

Jeudi

Salade de lentilles
Chipolatas
Légumes et aubergines à l'orientale
Yaourt
Salade de fruits



Vendredi

Salade italienne
Thon à la provençale
Riz pilaf
Fromage
Fruit frais



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