

Menu du 9 au 13 Septembre 2024



Jeudi

Pizza

Bœuf braisé (04)

Haricots beurre à la tomate

Fromage blanc

Fruit frais (05)



Lundi

Menu végétarien

Salade verte (04)

Raviolis au fromage

Sauce tomate

Flan aux œufs

Mardi

Salade de pommes de terre et thon

Nuggets de poulet

Gratin de courgettes (05)

Fromage

Fruit



Vendredi

Salade iceberg

Poisson meunière

Semoule aux légumes

Fromage

Compote de fruits



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