Menu du 24 au 28 mars 2025



Lundi

Salade d'endives et gruyère

sauté de veau

Flageolets

Fromage

Fruit

Mardi



Salade verte

Courgette farcie

Haricots verts

Yaourt aux fruits

Jeudi

Menu végétarien

Salade de tomates

Crêpe au fromage

Lentilles et carottes

Fromage

Fruits au sirop



Vendredi

taboulet

Poisson meunière

Bâtonnière de légumes

Flan au caramel



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 S02,) 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