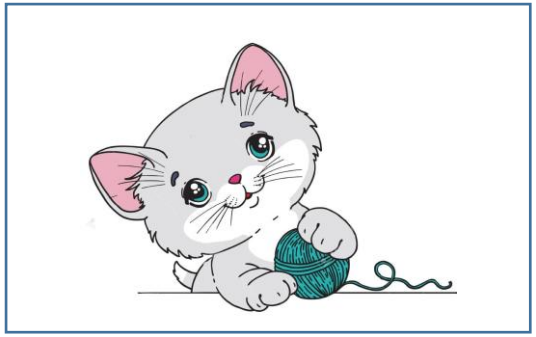
Menu du 30 mars au 3 avril 2026



Lundi

Salade hollandaise

Raviolis végétarien

Sauce tomate

Fromage

fruit

Mardi

Salade verte

Dinde au miel

Riz

Fromage blanc

Crème de marrons

Jeudi

lentilles

Paupiette de veau

Gratin de choux fleur

yaourt

Vendredi

Haricots verts

Poisson

Purée de carottes

fromage

Fruit

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.

Diététicienne : Mme Perez. Nutritionniste diplômée d'Etat- Ingénieur qualité