Menu du 6 au 10 avril 2026



Lundi

Salade verte et mâche

Poulet marengo

Galettes de légumes

Fromage

Fruit frais

Mardi



Menu végétarien

Salade de betteraves

Menu fromager

Jardinière de légumes

liégeois

Jeudi

Carottes râpées

Boulette de bœuf

pâtes

Fromage

Fruit



Vendredi

Jambon beurre

poisson à la provençale

Tian de courgettes

Fromage

compote



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