Menu du27 avril au 1mai 2026



Lundi

Salade verte et mâche

Poulet marengo (France)

Jardinière de légumes

Fromage

Fruit frais

Mardi



Menu végétarien

Salade de lentilles

Menu fromager

Gratin dauphinois

Yaourt aux fruits

Jeudi

Carottes râpées

Boulette de bœuf (France)

Pates

Fromage

Fruit



Vendredi

Jambon beurre

Thon à la provençale

Tian de courgettes

Fromage

Fruit au sirop



Traiteur : Cuisine centrale Esmieu. theus-traiteur.com

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

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.