Menu du 1 au 5 Juin 2026



Lundi

Salade tomate

omelette

carottes au jus

Chocolat liégeois



Mardi

Salade piémontaise

Escalope de volaille

Haricots verts

Fromage

fruit

Jeudi

Salade verte

Godivaux

purée

Fromage blanc fruit



Vendredi

Betteraves vinaigrette

Poisson sauce tomate

Riz créole

Camembert

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. theus-traiteur.com

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