Menu du 11 au 12 mai 2026

Lundi

Salade verte

Lazagnes

A la bolognaise

Fromage

Fruit de saison

Mardi

Salade de riz

Poisson pané

Haricots verts persillés

Liégeois au chocolat





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