Menu du 8 au 12 Juin 2026



Lundi

Salade verte

Boulettes de bœuf

Gratin d'épinards

Choux à la crème



Mardi

macédoine

Thon à la provençale

Riz

Fromage

Fruit

Jeudi

Salade de tomates

Saute de porc

Purée de panais

Fromage

Compote



Vendredi

Menu végétarien

Melon

Omelette aux herbes

Haricots verts

Fromage banc

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