Menu du 15

Au 19 juin 2026



Lundi

Salade norvégienne

Paupiette de veau

Bâtonnière

Yaourt

fruit

Mardi

Salade croutons

Saute de bœuf

Pomme noisette

Crème caramel

fruit

Jeudi

Melon

Omelette

Riz pilaf

Fromage

compote



Vendredi

Carottes au cumin

Poisson en sauce

Courgette aux herbes

Yaourt aux fruits



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. Diététicienne-Nutritionniste diplômée d'Etat-Ingénieur qualité