Menu du 29 juin au 3 juillet 2026



Lundi

Menu végétarien

Salade verte

Lazagnes végétariennes

Fromage

Fruit



Mardi

Melon

Poulet roti

Purée

Fromage

Fruit

Jeudi

Tomates et mozzarella

Poisson pane

Carottes sautées

Yaourt

biscuit



Vendredi

Taboulé

Jambon cuit

chips

Fromage

compote



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