Menu du 22 au 26 juin 2026



Lundi

Menu végétarien

Salade de tomates

Quiche de légumes

Lentilles

Fromage

Fruit

Mardi



Saucisson beurre

Cuisse de poulet

Purée

Fromage

Compote

Jeudi

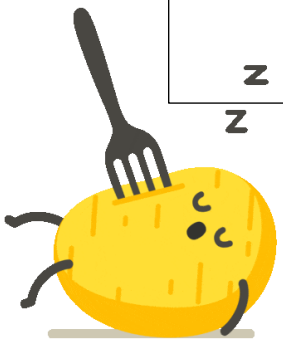
taboulet

Boulettes provençale

Carottes persillées

Fromage

Fruit



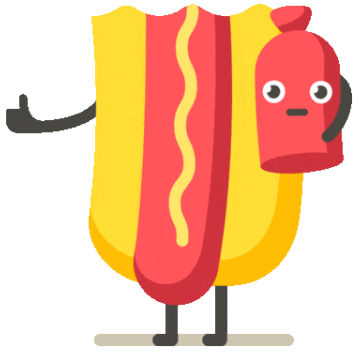
Vendredi

Salade verte

Poisson

Ratatouille et riz

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. Nutritionniste diplômée d'Etat- Ingénieur qualité