Menu du 21

Au 25 Septembre 2026



Lundi

Salade

Paupiette de veau sce tomates

Choux fleur persillé

Eclair au chocolat

Mardi

Menu végétarien

Salade de tomates et maïs

Boulettes de quinoa

Purée de pomme de terre

Fromage

Compote

Jeudi

Salade de lentilles

Chipolatas

Légumes et aubergines à l'orientale

Yaourt

fruits



Vendredi

Salade italienne

Thon à la provençale

Riz pilaf

Fromage

Fruit frais



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