Menu du 28 septembre au 2 octobre 2026



Lundi

Menu végétarien

Salade de pois chiches

Steak du fromager

Haricots verts

Fromage

Fruit (05)

Mardi



Menu d'automne

Salade mélangée d'automne

Cuisse de poulet rôti

Purée de potiron et marrons

Mousse au chocolat

Jeudi

Salade de riz

Daube de bœuf

Légumes poêlés

Fromage blanc

Fruit (05)



Vendredi

Betteraves rouges

Colin

Ebly aux légumes

Fromage

Fruit (05)



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

Produits labellisés