Menu du 5 au 9 Octobre 2026



Lundi

Carottes râpées (13)

Poisson pané (msc)

Courgettes à l'ail

Fromage

Gaufre

Mardi



Menu végétarien

Salade de tomates (13)

Omelette (odf)

Purée

Fromage

Fruit (05)

Jeudi

Choux fleur en vinaigrette (hve)

Saucisses(04)

Jardinière de légumes

Fromage

Compote

Vendredi

Pomelos prédécoupé(hve)

Boulettes de bœuf à la sauce tomate(vbf)

Pommes noisette

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. theus-traiteur.com