Menu du 14 au 18 Septembre 2026



Lundi

Salade de tomates

Sauté de veau

Gratin de pâtes

Fromage

Cocktail de fruits

Mardi

Menu végétarien

Salade hollandaise

Tortilla

Carottes vichy

Crème dessert

Jeudi

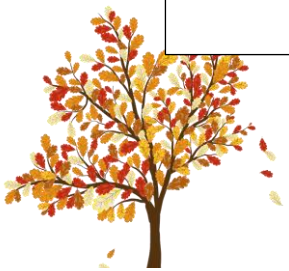
Taboulé

Cuisse de poulet

Poêlée paysanne

Yaourt nature

Fruit de saison



Vendredi

Salade verte

Poisson pané au citron

Epinards forestiers

Fromage

Fruit de saison





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