Menu du 1 au 4 Septembre 2026



Lundi

Salade de tomates et cœurs de palmier

Lamelles de kebab

Purée de pomme de terre

Yaourt

Mardi

Menu végétarien

Carottes râpées persillées

Quiche de légumes

Petits pois

Fromage

Cocktail de fruits au sirop

Jeudi

Salade italienne

Rôti de porc

Ratatouille

Mousse au chocolat



Vendredi

Salade verte

Filet de poisson au citron

Riz aux lentilles à la libanaise

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.

Diététicienne : Mme Perez. Diététicienne-Nutritionniste diplômée d'Etat-Ingénieur qualité