Menu du 7 au 11 Septembre 2026



Lundi

Menu végétarien

Salade verte

Raviolis au fromage

Sauce tomate

Flan aux œufs



Mardi

Salade de pommes de terre et thon

Nuggets de poulet

Gratin de courgettes

Fromage

Fruit

Jeudi

Tomate mozzarela

Bœuf braisé

Haricots beurre à la tomate

Fromage blanc

Fruit frais



Vendredi

Salade iceberg

Poisson

Semoule aux légumes

Fromage

Compote de 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

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