Menu du 12 au 16 Octobre 2026



Lundi

Menu végétarien

Haricots verts

Hachi parmentier au soja

Fromage

Fruit

Mardi



Salade verte

Poulet rôti

Carottes sautées

Flan au caramel

Jeudi

Taboulé

Rôti de porc

Petits Pois

Fromage

Fruit

Vendredi

Salade de pâtes et surimi

Poisson

Tian de courgettes

Fromage blanc et crème de marron

Fruit





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