Menu du 2 au 6 Novembre 2026



Lundi

Salade verte(hve)

Boulettes de bœuf(vbf)

Potatoes

Fromage blanc

Salade de fruits



Mardi

Salade de lentilles

poulet (vvf)

Macédoine

Fromage

Fruit

Jeudi

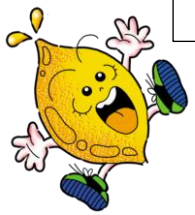
Menu végétarien

Carottes rapées

Quiche de légumes

Brocolis au gruyère

Eclair pâtissier



Vendredi

Choux fleur vinaigrette (hve)

Colin (msc)

Purée de panais

Fromage

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.

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