Menu du 23

Au 27 Novembre 2026



Lundi

Saucisson beurre

Aiguillettes de poulet

Riz

Fromage

Compote

Mardi



Menu végétarien

Salade de pommes de terre et oignons

Quenelles sauce tomate

Bâtonnière de légumes

Crème à la vanille

Jeudi

Haricots en vinaigrette

sauté de porc

Lentilles

Fromage blanc

Fruit frais



Vendredi

Taboulé

Poisson blanc au fenouil

Epinards en branche

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