Menu du 30 novembre au 4 Décembre 2026



Lundi

Menu végétarien

Carottes râpées

Nuggets vege

Chou-fleur

Petit suisse

Fruit

Mardi

Jambon cuit cornichon

Dinde au caramel

Poêlée de légumes

Fromage

Fruit

Jeudi

Salade de riz

boulettes

Purée de légumes

Chocolat liégeois

Vendredi

Salade et noix

Filet de poisson sauce tomate

Pâtes

Fromage

Fruits au sirop



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

Produits labellisés