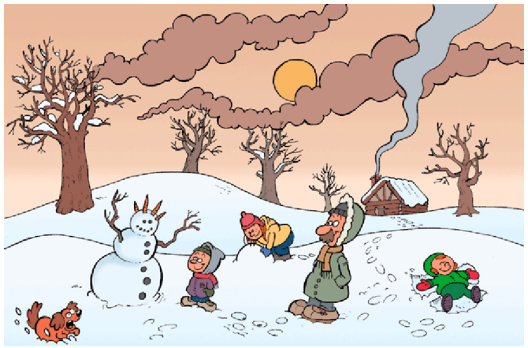
Menu du 9 au 13 Novembre 2026



Lundi

Saucisson

Poulet rôti

Carottes à l'ail et au persil

Fromage

Fruit

Mardi



Menu végétarien

Salade

Crêpes au fromage

Printanière aux fèves

Yaourt aux fruits

Jeudi

Endives et gruyère

Porc marengo

Haricots verts

Gâteau basque



Vendredi

Salade de lentilles

Poisson pané ✓

Ratatouille

Fromage

Fruit (05)



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*