

Menu du 11 au 15 Octobre 2021



Jeudi

Salade de tomates
Saucisses
Jardinière de légumes
Fromage
Compote



Lundi

Choux fleur en vinaigrette
Brandade de morue
Fromage
Gaufre

Vendredi

Pomelos prédécoupé
Hoki au citron
Pommes noisette
Yaourt aux fruits

Mardi

Menu végétarien

Choux fleur en vinaigrette
Omelette
Purée de courgettes
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 SO2), 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