

Menu du 18 au 22 Octobre 2021



Jeudi

Menu végétarien

Haricots verts

Raviolis aux épinards et

Sauce tomate

Fromage

Fruit



Lundi

Taboulé

Sauté de porc (04)

Carottes Vichy (13)

Fromage

Fruit

Vendredi

Salade de pâtes et surimi

Poisson

Tian de courgettes

Fromage blanc et crème de marron

Fruit (05)

Mardi

Salade verte (84)

Poulet marengo (26)

Purée de potimarron (05)

Flan au caramel



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