

# Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
25 au 29 - 12	FERIE	Potage Crécy Omelette Haricots verts Fromage Fruit	Salade piémontaise Sauté de poulet à la tomate Salsifis Fromage blanc	Sauté de bœuf aux poivrons Purée Fromage Fruit	Carottes râpées Dos de lieu à la bretonne Poêlée campagnarde Liégeois vanille
01 au 05 - 01	FERIE	Bœuf bourguignon Pommes rissolées Fromage Fruit	Filet de lieu au beurre rouge Choux fleurs / Semoule Fromage Compote	Potage Dubarry Sauté de porc aux pommes Poêlée de légumes Fromage blanc	Céleri rémoulade Poulet rôti Gratin dauphinois Fromage Fruit

Fruit et légume cuits

Fruit et légume crus

Viande Poisson Oeuf

Féculent

Produit laitier

Produit sucré



Ce calendrier de menus peut subir des modifications en fonction des commandes et livraisons de marchandise au restaurant municipal. Le menu est élaboré en collaboration avec une diététicienne.



FABRICATION « MAISON »



REPAS SANS VIANDE



BIO



LABEL ROUGE

Tous les fromages sont AOP



ou IGP



**Cuisine Centrale de Theix-Noyalou**  
**Information consommateur**  
**sur la présence de substances allergènes**



**Theix** TEIZ  
**Noyalou** NOALOU



**Semaine 52**

Plats	Allergènes													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Lundi 25/12	Férié													
Mardi 26/12	Potage crécy													
	Omelette													
	Haricots beurre													
	Fromage													
Mercredi 27/12	Fruit													
	Salade piémontaise													
	Sauté de Poulet à la tomate													
	Salsifis													
Jeudi 28/12	Fromage blanc													
	Sauté de Bœuf aux poivrons													
	Purée de PDT													
	Fromage													
Vendredi 29/12	Fruit													
	Carottes râpées													
	Dos de Lieu à la Bretonne													
	Poêlée campagnarde													
Liégeois vanille														



Ce document est un complément d'information mais ne supprime pas la mise en place d'un PAI. Pour les biscuits individuels, la présence des allergènes est indiquée sur l'emballage. Le règlement Européen INCO (information consommateur) N° 1169/2011 impose la mise à disposition des consommateurs, d'une information écrite sur les 14 allergènes.

**Cuisine Centrale de Theix-Noyalou**  
**Information consommateur**  
**sur la présence de substances allergènes**



**Theix Noyalou**  
 TEIZ NOALOU



**Semaine 01**

Plats	Allergènes													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Lundi 01/01	Férié													
Mardi 02/01	Bœuf Bourguignon													
	Pommes rissolées													
	Fromage													
	Fruit													
Mercredi 03/01	Filet de lieu au beurre rouge													
	Choux fleurs / Semoule													
	Fromage													
	Compote													
Jeudi 04/01	Potage Dubarry													
	Sauté de Porc aux pommes													
	Poêlée de légumes													
	Fromage blanc													
Vendredi 05/01	Céleri Rémoulade													
	Poulet rôti													
	Gratin Dauphinois													
	Fromage													
Fruit														

