

# Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

11 au 15 - 03

Salade d'endives   
 Blanquette de veau   
 Pennes   
 Yaourt 





Salade de blé   
 Jambon/Emmental   
 Poulet rôti   
 Haricots verts   
 Fromage blanc 

Filet de cabillaud à la  
Normande   
 Riz basmati   
 Fromage  
 Fruit 

Radis / Beurre  
 Lasagnes  
 végétariennes   
 Fromage  
 Quatre-quarts /  
 Confiture

Macédoine de  
légumes  
 Hachis parmentier   
 Salade verte   
 Fruit 

18 au 22 - 03

Carottes râpées   
 Rougail saucisses   
 Riz   
 Fruit 

Betteraves rouges  
 Omelette   
 Purée   
 Fromage  
 Fruit 

Pizza  
 Rôti de dindonneau   
 Haricots verts  
 Fromage blanc   
 coulis 

Sauté de bœuf   
 à la moutarde   
 Duo de céréales  
 Fromage  
 Fruit 

Céleri rémoulade   
 Dos de lieu au beurre  
 blanc   
 Poêlée Bretonne  
 Petits Suisses 

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



SEMAINE 11

Plats		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Lundi 11/03	Salade d'endives									X					X
	Blanquette de Veau Pennes Bio Yaourt Bio					X X	X X								X X
Mardi 12/03	Salade de Blé Bio, Jambon et Emmental					X	X			X	X				X
	Poulet Rôti Haricots verts Fromage blanc						X X								
Mercredi 13/03	Filet de Cabillaud à la Normande			X		X	X					X			X
	Riz Basmati Fromage Fruit						X								
Jeudi 14/03	Radis / Beurre						X								
	Lasagnes Végétariennes Fromage Quatre-Quarts / Confiture					X X	X X				X				
Vendredi 15/03	Macédoine de Légumes		X							X	X				X
	Hachis Parmentier Salade verte Fruit						X			X					X



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.

SEMAINE 12

Plats		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Lundi 18/03	Carottes râpées									X					X
	Rouaail Saucisses					X									X
	Riz pilaf														
	Fruit														
Mardi 19/03	Betteraves rouaes									X					X
	Omelette										X				
	Purée						X								
	Fromage						X								
Mercredi 20/03	Pizza					X	X								
	Rôti de Dindonneau					X	X								
	Haricots verts														
	Fromage blanc au coulis						X								
Jeudi 21/03	Sauté de Bœuf à la moutarde					X	X			X					X
	Duo de céréales					X									
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 22/03	Céleris rémoulade		X							X	X				X
	Dos de Lieu au beurre blanc						X					X			X
	Poêlée Bretonne														
	Petits Suisses						X								



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.