

# Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

08 au 12 - 04

Carottes râpées  
Sauté de veau à l'estragon   
Pommes vapeur  
Fromage blanc

Salade Ariégeoise   
Sauté de dinde   
Marengo   
Haricots beurre  
Yaourt 

Dos de colin à la basquaise   
Riz basmati   
Fromage  
Fruit 

Salade Jurassienne   
Lasagnes végétariennes   
Fromage  
Mousse au chocolat

Salade verte   
Cheeseburger  
Frites  
Fruit 

15 au 19 - 04

Radis  
Chipolata   
Haricots blancs  
Fruit 

Betteraves rouges   
Omelette   
Ratatouille  
Fromage blanc  au coulis

Friand au fromage  
Poulet rôti   
Carottes Vichy   
Riz au lait

Sauté de bœuf  à l'indienne   
Semoule   
Fromage  
Fruit 

Céleris / Emmental   
Dos de lieu sauce Nantua   
Fondue de poireaux aux carottes   
Yaourt 

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 15

Allergènes		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 08/04	Carottes râpées									X					X
	Sauté de Veau à l'estragon					X	X								X
	Pommes vapeur														
	Fromage blanc						X								
Mardi 09/04	Salade Ariégeoise						X			X					X
	Sauté de Dinde Marenço					X	X								X
	Haricots beurre														
	Yaourt						X								
Mercredi 10/04	Dos de Colin Basquaise					X						X			X
	Riz Basmati														
	Fromage						X								
	Fruit														
Jeudi 11/04	Salade Jurassienne						X			X					X
	Lasagnes végétariennes					X	X								
	Fromage						X								
	Mousse au chocolat						X				X				
Vendredi 12/04	Salade verte									X					X
	Cheeseburger					X	X								
	Frites														
	Fruit														



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 16

Plats		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Lundi 15/04	Radis / Beurre						X								
	Chipolata														
	Haricots blancs														
	Fruit														
Mardi 16/04	Betteraves rouaes									X					X
	Omelette										X				
	Ratatouille														X
	Fromage blanc au coulis						X								
Mercredi 17/04	Friand au fromage					X	X								
	Poulet rôti														
	Carottes Vichy														
	Riz au lait						X								
Jeudi 18/04	Sauté de Bœuf à l'Indienne					X									X
	Semoule					X									
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 19/04	Céleris à l'Emmental		X				X			X		X			X
	Dos de Lieu sauce Nantua			X		X	X					X			X
	Fondue de poireaux aux carottes						X								
	Yaourt						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.