

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

22 au 26 - 04

Carottes râpées 
Gratin de macaronis
végétariens aux
lentilles 
Fromage
Quatre-quarts /
Confiture

Sauté de bœuf  aux
carottes 
Frites
Fromage
Fruit 

Lieu sauce beurre
rouge 
Ratatouille / Riz
Fromage
Compote 

Macédoine
mayonnaise
Rôti de porc à la
moutarde 
Petits Pois / Carottes
Fromage blanc au
coulis

Poulet basquaise 
Coquillettes 
Fromage
Fruit 

29-04 au 03-05

Radis
Poulet rôti
Poêlée maraîchère
Yaourt 

Gratin de légumes au
jambon 
Salade verte
Fromage
Fruit 

Férialé

Filet de lieu au citron
Purée d'épinards
Fromage
Fruit 

Betteraves
vinaigrette
Omelette 
Poêlée méridionale
Fromage
Compote 

-  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 17

Allergènes		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 22/04	Carottes râpées									X					X
	Gratin de macaronis végétarien aux lentilles					X	X								
	Fromage						X								
	Quatre-quarts / Confiture					X	X				X				
Mardi 23/04	Sauté de Bœuf aux carottes					X									X
	Frites														
	Fromage						X								
	Fruit														
Mercredi 24/04	Filet de lieu au beurre roux						X					X			X
	Ratatouille / Riz														X
	Fromage						X								
	Compote														
Jeudi 25/04	Macédoine mayonnaise									X	X				X
	Rôti de Porc à la moutarde					X	X			X					
	Petits pois / Carottes														
	Fromage blanc au coulis						X								
Vendredi 26/04	Poulet Basquaise														X
	Coquillettes					X	X								
	Fromage						X								
	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 18

Allergènes		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 29/04	Radis / Beurre						X								
	Poulet rôti														
	Poêlée Maraichère														
	Yaourt						X								
Mardi 30/04	Gratin de Légumes au jambon						X								
	Salade verte									X					X
	Fromage						X								
	Fruit														
Mercredi 01/05	Férié														
Jeudi 02/05	Filet de lieu au citron					X	X					X			X
	Purée d'épinards						X								
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 03/05	Betteraves rouges									X					X
	Omelette										X				
	Poêlée Méridionale														
	Fromage						X								
	Compote														



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.