

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
20 au 24 - 05	FERIE	Sauté de bœuf à la moutarde Frites Fromage Fruit	Filet de colin sauce Armoricaïne Riz pilaf / Carottes Fromage Compote	Betteraves rouges Sauté de porc au curry Poêlée bretonne Yaourt	Emincé de poulet à la tomate Coquillettes Fromage Fruit
27 au 31 - 05	Concombres au thon Poulet rôti Printanière de légumes Yaourt	Gratin de légumes au jambon Fromage Fruit	Pâté de foie Rôti de bœuf au madère Jardinière de légumes Entremets caramel	Filet de cabillaud sauce crevettes Pommes vapeur Fromage Fruit	Carottes râpées Omelette Haricots verts 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 21

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 20/05	Férié														
Mardi 21/05	Sauté de Bœuf à la moutarde					X	X			X					X
	Frites						X								
	Fromage Fruit						X								
Mercredi 22/05	Filet de Colin sauce Armoricaïne					X	X					X			X
	Riz Pilaf / Carottes						X								
	Fromage Compote						X								
Jeudi 23/05	Betteraves vinaigrette									X					X
	Sauté de Porc au curry					X	X								
	Poêlée Bretonne Yaourt						X								
Vendredi 24/05	Emincé de Poulet à la tomate					X	X								
	Coquillettes					X	X								
	Fromage Fruit						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 22

Plats		Allergènes													
		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 27/05	Concombres au Thon									X	X				X
	Poulet rôti														
	Printanière de légumes														
	Yaourt						X								
Mardi 28/05	Gratin de légumes au jambon														
	Fromage						X								
	Fruit						X								
Mercredi 29/05	Pâté de foie														
	Rôti de Bœuf au Madère					X	X								X
	Jardinière de légumes														
	Entremets caramel						X								
Jeudi 30/05	Filet de Cabillaud sauce crevettes			X	X	X	X				X				X
	Pommes vapeur														
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 31/05	Carottes râpées									X					X
	Omelette									X					
	Haricots verts														
	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.