

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

01 au 05 - 07

Concombres  à la feta 
Sauté de veau aux oignons 
Semoule 
Fromage blanc 

Salade ariégeoise
Poulet rôti
Poêlée bretonne
Yaourt 

Dos de colin au beurre blanc 
Bâtonnière de légumes / Riz 
Fromage
Fruit 

Pastèque
Pâtes carbonara végétariennes 
Fromage
Crêpe sucrée

REPAS DE FIN D'ANNEE

PIQUE-NIQUE

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 27

Plats		Allergènes	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 01/07	Concombres à la Fêta															
	Sauté de Veau aux oignons															
	Semoule															
	Fromage blanc															
Mardi 02/07	Salade Ariégeoise															
	Poulet rôti															
	Poêlée Bretonne															
	Yaourt															
Mercredi 03/07	Dos de Colin au beurre blanc															
	Bâtonnière de légumes / Riz															
	Fromage															
	Fruit															
Jeudi 04/07	Pastèque															
	Pâtes carbonara végétariennes															
	Fromage															
	Crêpe sucrée															
Vendredi 05/07	Pique-Nique de fin d'année															



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.