

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
05 au 09 - 05	<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de veau aux oignons</p> <p>Pennes</p> <p>Yaourt </p>	<p>Salade de pâtes au thon </p> <p>Poulet rôti </p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc </p>	<p>Osso Bucco de poisson</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit </p>	Férié	<p>Concombres </p> <p>Raviolis</p> <p>Compote</p>
12 au 16 - 05	<p>Pamplemousse</p> <p>Chipolata </p> <p>Purée </p> <p>Fruit </p>	<p>Betteraves </p> <p>vinaigrette</p> <p>Tortillas</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit </p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Endives braisées</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Rôti de bœuf à l'échalote</p> <p>Pommes persillées</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit </p>	<p>Concombres </p> <p>Poisson sauce Bretonne</p> <p>Brocolis</p> <p>Petits Suisses </p>

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. Toutes les viandes sont d'origine Française.



FABRICATION « MAISON »



REPAS SANS VIANDE



BIO



LABEL ROUGE

Tous les fromages sont AOP



ou IGP



SEMAINE 19

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 05/05	Carottes râpées									X					X
	Sauté de Veau aux oignons					X	X								X
	Pennes					X	X								
	Yaourt						X								
Mardi 06/05	Salade de pâtes au thon					X				X	X	X			X
	Poulet rôti														
	Ratatouille														X
	Fromage blanc						X								
Mercredi 07/05	Osso-Bucco de poisson					X	X					X			
	Semoule					X									
	Fromage						X								
	Fruit														
Jeudi 08/05															
	Férié														
Vendredi 09/05	Concombres									X					X
	Raviolis					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.



SEMAINE 20

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 12/05	Pamplemousse														
	Chipolata														
	Purée						X								
	Fruit														
Mardi 13/05	Betteraves vinaigrette									X					X
	Tortillas										X				
	Salade verte									X					X
	Fromage						X								
	Fruit														
Mercredi 14/05	Friand au fromage					X	X								
	Poulet rôti														
	Endives braisées														
	Liégeois chocolat						X								
Jeudi 15/05	Rôti de Bœuf à l'échalote					X									X
	Pommes persillées						X								
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 16/05	Concombres vinaigrette			X		X	X			X		X			X
	Poisson sauce Bretonne					X	X								X
	Brocolis														
	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.

