

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

16 au 20 - 06

Salade de tomates 
Gratin de macaronis
végétarien 
Fromage
Crêpe sucrée

Boeuf à l'indienne 
Frites
Fromage
Fruit 

Filet de lieu sauce
Nantua
Riz pilaf 
Fromage
Compote 

Macédoine
mayonnaise 
Echine de porc à la
moutarde 
Salsifis
Yaourt 

Poulet rôti aux épices 
Coquillettes 
Fromage
Fruit 

23 au 27 - 06

Pastèque
Sauté de dinde aux
champignons 
Haricots verts 
Yaourt 

Gratin de légumes au
boeuf haché 
Fromage
Fruit 

Œuf mayonnaise
Estouffade de boeuf
à la moutarde 
Brocolis
Ile flottante

Filet de colin au
safran
Quinoa HVE aux
carottes 
Fromage
Fruit 

Betteraves rouges 
Omelette 
Farfalles 
Fromage
Compote 

Fruit et
légume
cuits

Fruit et
légume
crus

Viande
Poisson
Œuf

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 25

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 16/06	Salade de Tomates									X					X
	Gratin de macaronis végétarien					X	X								
	Fromage						X								
	Crêpe sucrée					X	X				X				
Mardi 17/06	Bœuf à l'indienne					X									X
	Frites														
	Fromage						X								
	fruit														
Mercredi 18/06	Poisson sauce Nantua			X		X	X					X			X
	Riz Pilaf														
	Fromage						X								
	Compote														
Jeudi 19/06	Macédoine mayonnaise									X	X				X
	Echine de Porc à la moutarde					X	X			X					
	Salsifis						X								
	Yaourt						X								
Vendredi 20/06	Poulet rôti aux épices														
	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 26

Plats		Allergènes	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 23/06	Pastèque															
	Sauté de Dinde aux champignons					X	X									
	Haricots verts							X								
	Yaourt							X								
Mardi 24/06	Gratin de légumes au bœuf haché							X								
	Fromage							X								
	Fruit															
Mercredi 25/06	Œuf mayonnaise										X	X				X
	Estouffade de Bœuf à la moutarde					X	X				X					
	Brocolis							X				X				
	Ile flottante															
Jeudi 26/06	Poisson au safran					X	X						X			X
	Quinoa aux carottes															
	Fromage							X								
	Fruit															
Vendredi 27/06	Betteraves vinaigrette										X					X
	Omelette											X				
	Farfalles					X	X									
	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.

