

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
22 au 26 - 12	Céleri remoulade Saucisse / Merguez Purée d'épinards Fruit	Potage Crécy Omelette Farfalles Comté AOP Fruit	Velouté de champignons Suprême de poulet Vallée d'Auge Purée de butternuts au miel Comté AOP Crumble aux pommes	FERIE	Carottes râpées Dos de lieu à la Bretonne Poêlée campagnarde Liégeois vanille
29-12 au 02-01	Salade de champignons Légumes du soleil / Semoule / Pois chiches Brie Quatre-quarts	Bœuf Bourguignon Pommes rissolées Emmental Fruit	Velouté de butternuts Filet de poisson au beurre rouge Gratin de choux fleurs Camembert Far aux raisins	FERIE	Poulet rôti Gratin dauphinois Beaufort AOP Fruit

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 à la cuisine centrale.
Le menu est validé par une diététicienne. Toutes les viandes sont d'origine Française. * Aide UE à destination des écoles



FAIT « MAISON »



VEGETARIEN



BIO



LABEL ROUGE



AOP



IGP



Produits laitiers à l'école*



Fruits et légumes à l'école*

SEMAINE 52

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 22/12	Céleri Rémoulade		X							X	X				X
	Saucisse / Merguez						X								
	Purée d'épinards														
	Fruit														
Mardi 23/12	Potage Crécy						X				X				
	Omelette														
	Farfalles					X									
	Fromage						X								
Mercredi 24/12	Velouté de Champignons						X								
	Suprême de poulet Valée d'Auge					X	X								
	Purée de butternut au miel						X								
	Fromage						X								
Jeudi 25/12	Crumble aux pommes					X	X								
	Férié														
Vendredi 26/12	Carottes râpées			X		X	X			X			X		X
	Dos de Lieu à la Bretonne														X
	Poêlée campagnarde														
	Liégeois vanille						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 01

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 29/12	Salade de champignons frais									X	X				X
	Légumes du soleil, semoule et pois chiche					X									
	Fromage						X								
	Quatre-quarts					X	X				X				
Mardi 30/12	Bœuf Bourguignon					X									X
	Pommes rissolées														
	Fromage						X								
	Fruit														
Mercredi 31/12	Velouté de Butternuts						X								
	Filet de lieu au beurre rouge						X					X			X
	Gratin de choux-fleurs					X	X								
	Fromage						X								
	Far aux raisins					X	X				X				
Jeudi 01/01															
Vendredi 02/01	Poulet rôti														
	Gratin Dauphinois						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.

