

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

02 au 06 - 03

Betteraves rouges
Blanquette de dinde
Haricots blancs
Yaourt

Mouclade au curry
Riz pilaf
Cantadou
Fruit

Crêpe au fromage
Langue de bœuf au
Madère
Gratin de choux fleurs
Liégeois vanille

Poisson sauce
Bretonne
Pommes vapeur
Beaufort AOP
Fruit

Potage champignons
Omelette
Poêlée Méridionale
Brie
Compote

09 au 13 - 03

Salade d'endives
Blanquette de veau
Pennes
Yaourt

Salade de blé
Jambon/Emmental
Poulet rôti
Haricots verts
Fromage blanc

Poisson à la
Normande
Riz basmati
Emmental
Fruit

Radis / Beurre
Lasagnes
végétariennes
Comté
Quatre-quarts /
Confiture

Macédoine de
légumes
Hachis parmentier
Salade verte
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 10

Plats		Allergènes	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Lundi 02/03	Betteraves rouges															
	Blanquette de Dinde															
Mardi 03/03	Haricots blancs															
	Yaourt															
Mercredi 04/03	Mouclade au curry															
	Riz Pilaf															
Jeudi 05/03	Fromage															
	Fruit															
Vendredi 06/03	Potage Champignons															
	Omelette															
	Poêlée Méridionale															
	Fromage															
	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 11

Plats		Allergènes	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OÛfs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Lundi 09/03	Salade d'endives										X					X
	Blanquette de Veau					X	X									X
	Pennas Bio Yaourt Bio					X		X								
Mardi 10/03	Salade de Blé Bio, Jambon et Emmental					X	X				X	X				X
	Poulet Rôti							X								
	Haricots verts Fromage blanc							X X								
Mercredi 11/03	Poisson à la Normande			X		X	X						X			X
	Riz Basmati							X								
	Fromage Fruit							X								
Jeudi 12/03	Radis / Beurre							X								
	Lasagnes Végétariennes					X	X									
	Fromage Quatre-Quarts / Confiture					X	X					X				
Vendredi 13/03	Macédoine de Légumes		X								X	X				X
	Hachis Parmentier							X								
	Salade verte Fruit										X					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.

