

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

30-03 au 03-04

Potage Dubarry
Blanquette de dinde
Riz pilaf
Yaourt

Tartiflette
Salade verte
Fruit

Betteraves rouges
Sauté de bœuf à la
moutarde
Printanière de
légumes
Petits Suisses

Filet de poisson au
beurre blanc
Pommes vapeur
Comté AOP
Fruit

Macédoine
mayonnaise
Gratin de macaronis
végétarien aux
lentilles
Camembert
Cocktail de fruits

06 au 10 - 04

Férié

Salade Ariégeoise
Sauté de dinde
Marengo
Haricots beurre
Yaourt

Poisson à la
basquaise
Riz basmati
Abondance
Fruit

Salade Jurassienne
Lasagnes
végétariennes
Gruyère IGP
Mousse au chocolat

Salade verte
Cheeseburger
Frites
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 14

Allergènes		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OÛfs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 30/03	Potage Dubarry						X								
	Blanquette de Dinde					X	X								X
	Riz Pilaf														
	Yaourt Bio						X								
Mardi 31/04	Tartiflette						X								X
	Salade verte									X					X
	Fruit														
Mercredi 01/04	Betteraves rouges									X					X
	Sauté de Bœuf à la moutarde					X	X			X					
	Printanière de légumes														
	Petits Suisses						X								
Jeudi 02/04	Poisson au beurre blanc						X								X
	Pommes vapeur														
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 03/04	Macédoine mayonnaise										X	X			X
	Gratin de Macaronis végétarien aux lentilles					X	X								
	Fromage						X								
	Cocktail de fruits														

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 15

Allergènes		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 06/04															
	Férié														
Mardi 07/04	Salade Ariégeoise						X			X					X
	Sauté de Dinde Marenco					X	X								X
	Haricots beurre														
	Yaourt						X								
Mercredi 08/04	Poisson Basquaise					X						X			X
	Riz Basmati														
	Fromage						X								
	Fruit														
Jeudi 09/04	Salade Jurassienne						X			X					X
	Lasagnes végétariennes					X	X								
	Fromage						X								
	Mousse au chocolat						X				X				
Vendredi 10/04	Salade verte									X					X
	Cheeseburger					X	X								
	Frites														
	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.

