

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

08 au 12 - 06

Salade de tomates

Chipolatas

Purée d'épinards

Fruit

Concombres à la crème

Tortillas

Salade verte

Brie

Fruit

Friand au fromage

Sauté de dinde à la crème

Haricots verts

Fruit

Bœuf à la provençale

Farfalles

Camembert

Fruit

Pastèque

Dos de cabillaud sauce beurre blanc

Purée de courgettes / Pommes de terre

Yaourt

15 au 19 - 06

Salade de tomates

Gratin de macaronis végétarien

Emmental

Crêpe sucrée

Bœuf à l'indienne

Frites

Comté AOP

Fruit

Filet de lieu sauce Nantua

Riz pilaf

Abondance AOP

Compote

Macédoine mayonnaise

Echine de porc à la moutarde

Salsifis

Yaourt

Poulet rôti aux épices

Coquillettes

Gruyère IGP

Fruit

Fruit et légume cuits

Fruit et légume crus

Viande Poisson Oeuf

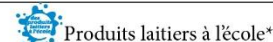
Féculent

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



SEMAINE 24

Plats		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 08/06	Salade de Tomates									X					X
	Chipolatas														
	Purée d'épinards						X								
	Fruit														
Mardi 09/06	Concombres à la crème						X			X					X
	Tortillas														
	Salade									X					X
	Fromage						X								
Mercredi 10/06	Friand au fromage					X	X								
	Sauté de dinde à la crème					X	X								
	Haricots verts														
	Petits Suisses aux fruits						X								
Jeudi 11/06	Bœuf à la Provençale					X									X
	Farfalles					X	X								
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 12/06	Pastèque														
	Poisson au beurre blanc					X	X					X			X
	Purée de courgettes						X								
	Yaourt						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 25

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 15/06	Salade de Tomates									X					X
	Gratin de Macaronis végétarien					X									
	Fromage						X								
	Crêpe sucrée					X	X				X				
Mardi 16/06	Boeuf à l'Indienne					X									X
	Frites														
	Fromage						X								
	Fruit														
Mercredi 17/06	Filet de Lieu sauce Nantua			X		X	X					X			
	Riz Pilaf					X									
	Fromage						X								
	Compote														
Jeudi 18/06	Macédoine mayonnaise									X	X				X
	Echine de Porc à la moutarde					X	X			X					X
	Salsifis														
	Yaourt						X								
Vendredi 19/06	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.