

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

22 au 26 - 06

Pastèque
Sauté de dinde aux champignons
Haricots verts
Yaourt

Gratin de légumes au bœuf haché
Cantadou
Fruit

Œuf mayonnaise
Estouffade de bœuf à la moutarde
Brocolis
Ile flottante

Filet de colin au safran
Quinoa HVE aux carottes
Beaufort AOP
Fruit

Betteraves rouges
Omelette
Farfalles
Brie
Compote

29-06 au 03-07

Concombres à la Feta
Sauté de veau aux oignons
Semoule
Fromage blanc

Salade Ariégeoise
Poulet rôti
Poêlée Bretonne
Yaourt

Salade verte
Cheeseburger sauce ketchup
Camembert
Fruit

Pastèque
Pâtes carbonara végétariennes
Emmental
Crêpe sucrée

Repas de fin d'année
Pique-nique

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 26

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 22/06	Pastèque														
	Sauté de Dinde aux champignons					X	X								
	Haricots verts														
	Yaourt						X								
Mardi 23/06	Gratin de légumes au bœuf haché						X								
	Fromage						X								
	Fruit														
Mercredi 24/06	Oeuf mayonnaise									X	X				X
	Estouffade de Bœuf à la moutarde					X	X			X					
	Brocolis						X				X				
	Ile flottante														
Jeudi 25/06	Poisson au safran					X	X					X			X
	Quinoa aux carottes														
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 26/06	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.

SEMAINE 27

Plats	Allergènes													
	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 29/06	Concombres à la Féta													
	Sauté de Veau aux oignons													
	Semoule													
	Fromage blanc													
Mardi 30/06	Salade Ariégeoise													
	Poulet rôti													
	Poêlée Bretonne													
	Yaourt													
Mercredi 01/07	Salade verte													
	Cheeseburger													
	Camembert													
	Fruit													
Jeudi 02/07	Pastèque													
	Pâtes carbonara végétariennes													
	Fromage													
	Crêpe sucrée													
Vendredi 03/07	Pique-Nique de fin d'année													



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.