

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

21 au 25 - 10

Concombres
Duo de légumes
couscous / Semoule

Fromage
Crème dessert vanille

Goulash de bœuf

Pommes rissolées
Fromage
Fruit

Filet de poisson sauce
Normande
Pommes vapeur /
Epinards
Fromage
Compote

Betteraves vinaigrette
Sauté de porc aux
champignons
Gratin de légumes
Yaourt

Poulet Tandoori
Riz pilaf
Fromage
Fruit

28-10 au 01-11

Radis
Chipolata / Merguez
Purée d'épinards
Fruit

Tomates vinaigrette
Omelette
Coquillettes
Fromage
Fruit

Friand au fromage
Poulet rôti
Choux Bruxelles /
Carottes
Yaourt

Bœuf Bourguignon

Coquillettes
Fromage
Fruit

FERIE

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 au restaurant municipal.
Le menu est élaboré en collaboration avec une diététicienne. Toutes les viandes sont d'origine Française.



SEMAINE 43

Plats		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 21/10	Concombres vinaigrette									X					X
	Duo de légumes couscous et Semoule					X									
	Fromage						X								
	Crème dessert vanille						X								
Mardi 22/10	Goulash de Bœuf					X									
	Pommes rissolées														
	Fromage						X								
	Fruit														
Mercredi 23/10	Filet de poisson sauce Normande					X	X					X			
	Pommes vapeur / Epinards														
	Fromage						X								
	Compote														
Jeudi 24/10	Betteraves rouges									X					X
	Sauté de Porc aux champignons					X	X								
	Gratin de légumes						X								
	Yaourt						X								
Vendredi 25/10	Poulet Tandoori					X	X								
	Riz Pilaf														
	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.

SEMAINE 44

Plats		Allergènes													
		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 28/10	Radis														
	Chipolata / Merguez														
	Purée d'épinards						X								
	Fruit														
Mardi 29/10	Tomates vinaigrette									X					X
	Omelette									X					
	Coquillettes					X	X								
	Fromage						X								
Mercredi 30/10	Fruit														
	Friand fromage					X	X								
	Poulet rôti														
	Choux de Bruxelles / Carottes														
Jeudi 31/10	Yaourt						X								
	Boeuf Bourguignon					X									X
	Semoule					X									
	Fromage						X								
Vendredi 01/11	Fruit														
	Férié														



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.