

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
18 au 22 - 11	Carottes râpées Sauté de veau chasseur Semoule Petits Suisses	Salade de pâtes au thon Poulet rôti Ratatouille Yaourt	Fish and Chips sauce tartare Fromage Barre glacée	Céleri rémoulade Paëlla de légumes Fromage Quatre-quarts / Confiture	Salade verte Cheeseburger Frites Fruit
25 au 29 - 11	Duo de carottes / chou Chipolatas Tortis sauce tomate Fruit	Salade d'endives Filet de lieu sauce Bonne Femme Gratin de chou fleurs Fromage Fruit	Pizza Filet de dinde à la crème Haricots verts Petits Suisses aux fruits	Bœuf aux carottes Boulgour Fromage Fruit	Repas Téléthon Œuf dur mayonnaise Curry de pois chiches aux légumes Riz Yaourt

- 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 47

Plats		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 18/11	Carottes râpées									X					X
	Sauté de Veau Chasseur					X	X								
	Semoule bio					X									
	Petits Suisses bio						X								
Mardi 19/11	Salade de pâtes au Thon					X				X	X	X			X
	Poulet rôti														
	Ratatouille														X
	Yaourt bio						X								
Mercredi 20/11	Fish and Chips						X			X	X	X			X
	Fromage						X								
	Barre glacée						X				X				
Jeudi 21/11	Céleri rémoulade		X							X	X				X
	Paëlla de légumes														
	Fromage						X								
	Quatre-quarts / Confiture					X	X				X				
Vendredi 22/11	Salade verte									X					X
	Cheeseburger					X	X								
	Frites														
	Fruit bio														



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 48

Plats		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 25/11	Duo de carottes et choux									X	X				X
	Chipolatas														
	Tortis bio à la tomate					X									
	Fruit bio														
Mardi 26/11	Salade d'endives									X					X
	Filet de Lieu sauce Bonne Femme					X	X					X			X
	Gratin de choux-fleurs					X	X								
	Fromage						X								
Mercredi 27/11	Fruit bio														
	Pizza					X	X								
	Filet de Dinde à la crème					X	X								
	Haricots verts														
Jeudi 28/11	Petits Suisses aux fruits						X								
	Boeuf aux carottes					X									X
	Boulgour bio					X									
	Fromage						X								
Vendredi 29/11	Fruit bio														
	Œuf dur mayonnaise									X	X				X
	Curry de lentilles aux légumes														
	Riz Pilaf														
Vendredi 29/11	Yaourt bio						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.