

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

02 au 06 - 12

Pamplemousse
Chili Sin Carne aux
lentilles vertes 
Riz 
Fromage
Beignet à l'abricot

Rôti de bœuf sauce
échalotes 
Frites
Fromage
Fruit 

Dos de cabillaud au
beurre rouge 
Semoule  / Brocolis
Fromage
Compote 

Potage potirons 
Jambon blanc
Gratin de légumes 
Yaourt 

Sauté de dinde aux
champignons 
Purée de pommes de
terre 
Fromage
Fruit 

09 au 13 - 12

Potage Dubarry 
Poulet Tandoori 
Haricots beurre
Fromage blanc 

Gratin de légumes au
jambon 
Salade verte 
Fromage
Fruit 

Pâté de campagne
Bœuf à l'indienne 
Petits pois / Carottes
Petits Suisses  aux
fruits

Dos de cabillaud au
citron 
Pommes vapeur
Fromage
Fruit 

Carottes râpées
Croque-Monsieur
Salade verte
Fromage
Compote 

-  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 49

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 02/12	Pamplemousse														
	Chili Sin Carn aux lentilles vertes														
	Riz														
	Fromage						X								
Mardi 03/12	Beignet Abricot					X	X								
	Rôti de Bœuf sauce échalotes					X	X								X
	Frites														
	Fromage						X								
Mercredi 04/12	Fruit bio														
	Dos de Cabillaud au beurre rouge						X					X			X
	Semoule bio / Brocolis					X									
	Fromage						X								
Jeudi 06/5/12	Compote bio														
	Potage Potirons														
	Jambon blanc														
	Gratin de légumes														
Vendredi 07/6/12	Yaourt bio						X								
	Saute de Dinde aux champignons					X	X								X
	Purée de pommes de terre						X								
	Fromage						X								
Vendredi 07/6/12	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 50

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 09/12	Potage Dubarry						X								
	Poulet Tandoori														
	Haricots beurre														
	Fromage blanc bio						X								
Mardi 10/12	Gratin de légumes au jambon						X								
	Salade verte bio									X					
	Fromage blanc bio						X								
	Fruit bio														
Mercredi 11/12	Pâté de Campagne					X									X
	Bœuf à l'Indienne														
	Petits pois / Carottes						X								
	Petits Suisses bio aux fruits														
Jeudi 12/12	Dos de Cabillaud au citron					X	X					X			X
	Pommes vapeur														
	Fromage						X								
	Fruit bio														
Vendredi 13/12	Carottes râpées									X					X
	Croque Monsieur					X	X								
	Salade verte bio									X					X
	Fromage						X								
	Compote 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.