

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
23 au 27 - 12	Céleri Rémoulade Saucisse / Merguez Purée d'épinards Fruit	Potage Crécy Omelette Haricots verts Fromage Fruit	Férié	Sauté de bœuf aux poivrons Purée Fromage Fruit	Carottes râpées Dos de lieu à la Bretonne Poêlée campagnarde Liégeois vanille
30-12 au 03-01	Salade de champignons Légumes du soleil / Semoule / Pois Chiches Fromage Quatre-quarts	Bœuf bourguignon Pommes rissolées Fromage Fruit	Férié	Potage Dubarry Sauté de porc aux pommes Poêlée de légumes Fromage blanc	Poulet rôti Gratin dauphinois Fromage 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 au restaurant municipal.
Le menu est élaboré en collaboration avec une diététicienne. Toutes les viandes sont d'origine Française.



SEMAINE 52

Plats		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 23/12	Céleri Rémoulade		X							X	X				X
	Saucisse / Merguez														
	Purée d'épinards						X								
	Fruit														
Mardi 24/12	Potage Crécy						X								
	Omelette										X				
	Haricots verts														
	Fromage						X								
Mercredi 25/12	Férié														
Jeudi 26/12	Sauté de Bœuf aux poivrons					X	X								X
	Purée						X								
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 27/12	Carottes râpées			X		X	X			X			X		X
	Dos de Lieu à la Bretonne														
	Poêlée campagnarde														
	Liégeois vanille						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 01

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 30/12	Salade de champignons frais					X				X	X				X
	Légumes du soleil, semoule et pois chiches					X									
	Fromage						X								
	Quatre-quarts					X	X				X				
Mardi 31/12	Bœuf Bourguignon					X									X
	Pommes rissolées														
	Fromage						X								
	Fruit														
Mercredi 01/01	Féié														
Jeudi 02/01	Potage Dubarry						X								
	Sauté de Porc aux pommes					X	X								
	Poêlée de légumes														
	Fromage blanc						X								
Vendredi 03/01	Poulet rôti														
	Gratin Dauphinois						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.