

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

20 au 24 - 01

Endivettes à l'emmental

Rougail saucisses

Riz pilaf

Fruit

Potage de légumes

Omelette

Coquillettes

Fromage

Fruit

Friand au fromage

Sauté de dinde à la Diable

Carottes Vichy

Yaourt

Goulash de bœuf

Pommes vapeur

Fromage

Fruit

Carottes râpées

Filet de lieu à la Bretonne

Purée de potirons

Crème dessert chocolat

27 au 31 - 01

Céleri rémoulade

Gratin de macaronis

végétarien aux lentilles

Fromage

Fruit

Bœuf à la provençale

Frites

Fromage

Fruit

Nouvel an Chinois

Nems

Nouilles sautées au bœuf

Litchis

Potage de légumes

Echine de porc à la moutarde

Salsifis

Yaourt

Poulet rôti

Coquillettes

Fromage

Crêpe sucrée

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 4

Plats		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Lundi 20/01	Endivettes à l'Emmental						X			X					X
	Rougail Saucisses														
	Riz Pilaf														
	Fruit														
Mardi 21/01	Potage Legumes										X				
	Omelette														
	Coquillettes					X									
	Fromage Fruit						X								
Mercredi 22/01	Friand Fromage					X	X								
	Sauté de Dinde à la Diable					X	X			X					
	Carottes Vichy						X								
	Yaourt						X								
Jeudi 23/01	Goulash de Bœuf					X									X
	Pommes vapeur														
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 24/01	Carottes râpées									X					X
	Filet de Lieu à la Bretonne			X		X	X					X			X
	Purée de Potiron						X								
	Crème dessert Chocolat						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 5

Allergènes		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 27/01	Celeri Remoulade		X							X	X				X
	Gratin de Macaronis végétariens aux Lentilles					X	X								
	Fromage						X								
	Fruit Bio														
Mardi 28/01	Bœuf Bio à la Provençale					X									X
	Frites														
	Fromage						X								
	Fruit Bio														
Mercredi 29/01	Nems					X						X		X	
	Nouilles sautées au Bœuf					X								X	
	Litchis														
Jeudi 30/01	Potage Legumes														
	Echine de Porc à la moutarde					X	X				X				
	Salsifis						X								
Vendredi 31/01	Yaourt Bio						X								
	Poulet Rôti														
	Coquillettes					X									
	Fromage						X								
	Crêpe sucrée					X	X				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.