

# Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
06 au 10 - 05	<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de veau aux oignons</p> <p>Pennes</p> <p>Yaourt</p>	<p>Salade de pâtes au thon</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERME</p>
13 au 17 - 05	<p>Melon</p> <p>Chipolata</p> <p>Purée</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Œufs durs sauce mornay</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Endives braisées</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Rôti de bœuf à l'échalote</p> <p>Pommes persillées</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombres</p> <p>Dos de lieu sauce Bretonne</p> <p>Brocolis</p> <p>Petits Suisses</p>

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.



FABRICATION « MAISON »



REPAS SANS VIANDE



BIO



LABEL ROUGE

Tous les fromages sont AOP



ou IGP



SEMAINE 19

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 06/05	Carottes râpées									X					X
	Sauté de Veau aux oignons					X	X								X
	Pennes					X	X								
	Yaourt						X								
Mardi 07/05	Salade de pâtes au thon					X				X	X	X			X
	Poulet rôti														
	Ratatouille														X
	Fromage blanc						X								
Mercredi 08/05	Féié														
Jeudi 09/05	Féié														
Vendredi 10/05	Fermé														



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 20

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 13/05	Melon														
	Chipolata														
	Purée						X								
	Fruit														
Mardi 14/05	Betteraves vinaigrette									X					
	Œufs durs sauce Mornay					X	X				X				X
	Coquillettes					X	X								
	Fromage						X								
Mercredi 15/05	Fruit														
	Friand au fromage					X	X								
	Poulet rôti														
	Endives braisées														
Jeudi 16/05	Liégeois chocolat						X								
	Rôti de Bœuf à l'échalote					X									X
	Pommes persillées														
	Fromage						X								
Vendredi 17/05	Fruit														
	Concombres vinaigrette									X					X
	Dos de Lieu sauce Bretonne			X		X	X					X			X
	Brocolis														
Petits Suisses						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.