

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

03 au 07 - 06

Radis beurre
Sauté de veau aux
pivrons
Pommes vapeur
Yaourt

Salade camarguaise
Sauté de dinde aux
raisins
Petits pois / Carottes
Flan nappé caramel

Dos de cabillaud à la
Dieppoise
Riz pilaf
Fromage
Fruit

Salade bien-être
Colombo de légumes
et haricots rouges
Semoule
Fromage
Beignet framboise

Salade verte
Cheeseburger
Frites
Fruit

10 au 14 - 06

Salade de tomates
Sauté de dinde à la
crème
Haricots verts
Petits Suisses aux
fruits

Concombres à la
crème
Tortillas
Salade verte
Fromage
Fruit

Friand au fromage
Rougail saucisses
Riz pilaf
Fruit

Bœuf à la provençale
Farfalles
Fromage
Fruit

Pastèque
Dos de cabillaud
sauce beurre blanc
Purée de courgettes /
Pomme de terre
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.



SEMAINE 23

Plats		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 03/06	Radis beurre						X								
	Sauté de Veau aux poivrons					X	X								X
	Pommes vapeur														
	Yaourt						X								
Mardi 04/06	Salade Camarquaise														
	Sauté de Dinde aux raisins					X	X			X		X			X
	Petits pois / Carottes														
	Flan nappé caramel						X								
Mercredi 05/06	Dos de Cabillaud à la Diépoise			X		X	X					X			X
	Riz Pilaf														
	Fromage						X								
	Fruit														
Jeudi 06/06	Salade Bien-être									X					X
	Colombo de légumes haricots rouges														
	Semoule					X									
	Fromage						X								
Vendredi 07/06	Beignet Framboise					X	X				X				
	Salade verte									X					X
	Cheeseburger					X	X								
	Frites														
	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.

SEMAINE 24

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 10/06	Salade de Tomates									X					X
	Sauté de Dinde à la crème					X	X								
	Haricots verts														
	Petits Suisses bio aux fruits						X								
Mardi 11/06	Concombres à la crème						X			X					X
	Tortillas														
	Salade									X					X
	Fromage Fruit						X								
Mercredi 12/06	Friand au fromage					X	X								
	Rougail Saucisses					X									
	Riz Pilaf														
	Fruit														
Jeudi 13/06	Boeuf à la Provençale					X									X
	Farfalles					X	X								
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 14/06	Pastèque														
	Dos de Cabillaud au beurre blanc					X	X					X			X
	Purée de courgettes						X								
	Yaourt						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.