

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

17 au 21 - 06

Salade de tomates 
Gratin de macaronis
végétarien 
Fromage
Crêpe sucrée

Bœuf à l'indienne 
Frites
Fromage
Fruit 

Filet de lieu sauce
nantua
Riz pilaf
Fromage
Compote 

Macédoine
mayonnaise 
Echine de porc à la
moutarde 
Salsifis
Yaourt 

Poulet rôti aux épices

Coquillettes 
Fromage
Fruit 

24 au 28 - 06

Pastèque
Sauté de dinde aux
champignons 
Haricots verts
Yaourt 

Gratin de légumes au
bœuf haché 
Fromage
Fruit 

Cœuf mayonnaise
Estouffade de bœuf
à la moutarde 
Brocolis
Ile flottante

Filet de colin au
safran
Quinoa HVE aux
carottes 
Fromage
Fruit 

Betteraves rouges
Cœufs durs sauce
Aurore 
Farfalles 
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.



FABRICATION « MAISON »



REPAS SANS VIANDE



BIO



LABEL ROUGE

Tous les fromages sont AOP



ou IGP



SEMAINE 25

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 17/06	Salade de Tomates									X					X
	Gratin de macaronis végétarien					X	X								
	Fromage						X								
	Crêpe sucrée					X	X				X				
Mardi 18/06	Bœuf à l'indienne					X									X
	Frites														
	Fromage fruit						X								
Mercredi 19/06	Filet de Lieu sauce Nantua			X		X	X					X			X
	Riz Pilaf														
	Fromage						X								
	Compote														
Jeudi 20/06	Macédoine mayonnaise									X	X				X
	Echine de Porc à la moutarde					X	X			X					
	Salsifis						X								
	Yaourt						X								
Vendredi 21/06	Poulet rôti aux épices														
	Coquillettes					X	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.

SEMAINE 26

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 24/06	Pastèque														
	Sauté de Dinde aux champignons					X	X								
	Haricots verts														
	Yaourt						X								
Mardi 25/06	Gratin de légumes au bœuf haché						X								
	Fromage						X								
	Fruit														
Mercredi 26/06	Œuf mayonnaise									X	X				X
	Estouffade de Bœuf à la moutarde					X	X			X					
	Brocolis						X				X				
	Ile flottante														
Jeudi 27/06	Filet de Colin au safran					X	X					X			X
	Quinoa aux carottes														
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 28/06	Betteraves vinaigrette									X					X
	Œufs durs sauce Aurore					X	X				X				
	Farfalles					X	X								
	Compote						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.