

# Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

01 au 05 - 07

Concombres  à la feta   
Sauté de veau aux oignons   
Semoule   
Fromage blanc 

Salade ariégeoise  
Poulet rôti  
Poêlée bretonne  
Yaourt 

Dos de colin au beurre blanc   
Bâtonnière de légumes / Riz   
Fromage  
Fruit 

Pastèque  
Pâtes carbonara végétariennes   
Fromage  
Crêpe sucrée

REPAS DE FIN D'ANNEE

PIQUE-NIQUE

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 27

Plats		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 01/07	Concombres à la Fêta														
	Sauté de Veau aux oignons														
	Semoule														
	Fromage blanc														
Mardi 02/07	Salade Ariégeoise														
	Poulet rôti														
	Poêlée Bretonne														
	Yaourt														
Mercredi 03/07	Dos de Colin au beurre blanc														
	Bâtonnière de légumes / Riz														
	Fromage														
	Fruit														
Jeudi 04/07	Pastèque														
	Pâtes carbonara végétariennes														
	Fromage														
	Crêpe sucrée														
Vendredi 05/07	Pique-Nique de fin d'année														



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.