

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

14 au 18 - 10

Tomates Mozzarella
Saucisse
Lentilles
Fruit

Œuf mayonnaise
Colombo de légumes
aux haricots rouges
Fromage blanc
Fruit

Pizza
Blanquette de dinde
Haricots verts
Yaourt

Bœuf Bourguignon
Pommes vapeur
Fromage
Fruit

Carottes râpées
Calamar à
l'Armoricaine
Riz aux légumes
Petits Suisses

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 42

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 14/10	Tomates / Mozzarella						X			X					X
	Chipolata														
	Lentilles														
	Fruit														
Mardi 15/10	Oeuf mayonnaise									X	X				X
	Colombo de légumes aux haricots rouges														
	Fromage blanc						X								
	Fruit														
Mercredi 16/10	Pizza					X	X								
	Blanquette de Dinde					X	X								
	Haricots verts														
	Yaourt						X								
Jeudi 17/10	Bœuf Bourguignon					X									X
	Pommes vpeur														
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 18/10	Carottes râpées									X					X
	Calamar à l'Armoricaine			X		X	X					X			
	Riz aux légumes														
	Petits Suisses sucrés						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.