

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

16 au 20 - 02

Carottes râpées au
tartare
Chipolata
Purée
Fruit

Potage Dubarry
Pâtes à la
bolognaise
Fromage blanc

Nouvel an chinois
Nems
Nouilles sautées au
bœuf
Litchis

Sauté de bœuf à la
moutarde
Farfalles
Brie
Fruit

Pamplemousse
Poisson au beurre
blanc
Brocolis
Petits Suisses

23 au 27 - 02

Salade d'endives
Chili Sin Carne aux
lentilles vertes
Riz
Emmental
Eclair au chocolat

Rôti de bœuf à
l'échalote
Frites
Comté AOP
Fruit

Lieu sauce
Armoricaïne
Gratin pommes de
terre / Courgettes
Abondance AOP
Compote

Potage Dubarry
Sauté de porc à
l'ananas
Carottes Vichy
Yaourt

Sauté de poulet à
la tomate
Coquillettes
Gruyère IGP
Fruit

Fruit et
légume
cuits

Fruit et
légume
crus

Viande
Poisson
Oeuf

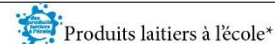
Féculent

Produit
laitier

Produit
sucré



Ce calendrier de menus peut subir des modifications en fonction des commandes et livraisons de marchandise à la cuisine centrale.
Le menu est validé par une diététicienne. Toutes les viandes sont d'origine Française. * Aide UE à destination des écoles



SEMAINE 8

Plats		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Lundi 16/02	Carottes râpées au Tartare Chipolatas Purée Fruit						X			X					X
Mardi 17/02	Potage Dubarry Pâtes à la Bolognaise végétarienne Fromage blanc					X	X X X								
Mercredi 18/02	Nouvel an Chinois Nems Nouilles sautées au Bœuf Litchis					X	X								
Jeudi 19/02	Sauté de Bœuf à la moutarde Farfalles Fromage Fruit					X X	X X X			X					X
Vendredi 20/02	Pamplermousse Poisson au beurre blanc Brocolis Petits Suisses						X X					X			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.

SEMAINE 9

Plats		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites	
Lundi 23/02	Salade d'endives Chili Sin Carne aux lentilles vertes Riz					X				X						X
	Fromage Eclair au chocolat					X	X				X					
Mardi 24/02	Rôti de Bœuf à l'échalote Frites					X										X
	Fromage Fruit						X									
Mercredi 25/02	Poisson sauce Armoricaïne Gratin de PDT / Courgettes			X		X	X					X				X
	Fromage Compote					X	X									
Jeudi 26/02	Potage Dubarry Sauté de Porc à l'ananas					X	X									
	Carottes Vichy Yaourt						X									
Vendredi 27/02	Sauté de Poulet à la tomate Coquillettes					X	X									
	Fromage Fruit					X	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.