

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

12 au 16 - 10

Salade de tomates

Egrainé de bœuf

Artichauts /
Coquillettes
(Purée d'artichauts)

Petit Suisse



Carottes râpées

Filet de poisson

Brocolis / Pommes
vapeur
(Purée de courgettes)

Fromage



Pâté de foie

Sauté de dinde

Haricots verts / Blé
(Purée de haricots verts)

Fromage



Céleris vinaigrette

Sauté de bœuf

Carottes / Semoule
(Purée de carottes)

Fromage

Compote

Salade de pâtes au
poulet

Dos de poisson

Epinards / Riz
(Purée d'épinards)

Petit Suisse



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.



FAIT « MAISON »

VEGETARIEN



BIO



LABEL ROUGE



AOP



IGP



SEMAINE 42

Plats		Allergènes	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 12/10	Salade de Tomates										X					X
	Egrainé de Bœuf															
	Artichauts / Coquillettes						X									
	Petit Suisse							X								
Mardi 13/10	Fruit															
	Carottes râpées										X					X
	Filet de Poisson												X			
	Brocolis / Pommes vapeur (Purée courgettes)															
Mercredi 14/10	Fromage							X								
	Fruit															
	Pâté de foie															
	Sauté de Dinde						X									
Jeudi 15/10	Haricots verts / Blé							X								
	Fromage							X								
	Fruit															
	Céleris		X								X					X
Vendredi 16/10	Sauté de Bœuf															
	Carotttes / Semoule						X									
	Fromage							X								
	Purée de Fruits															
Vendredi 16/10	Salade de pâtes au poulet						X				X					X
	Dos de Poisson												X			
	Epinards / Riz															
	Petit Suisse							X								
Vendredi 16/10	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.

