Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
14 au 18 - 12	Salade verte Egrainé de bœuf Courgettes / Lentilles (Purée de courgettes) Fromage Compote	Salade Niçoise Sauté de dinde Carottes / Riz (Purée de carottes) Fromage Fruit	Potage Crécy Sauté de porc Purée de Patate douce Petits Suisse 20 % Compote	Carottes râpées Sauté de veau Artichauts / Blé (Purée d'artichauts) Fromage Fruit	Panais râpés Steak haché Pommes Rösti / Haricots verts (Purée de haricots verts) Fromage Crêpe sucrée / 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 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

Cuisine Centrale de Theix-Noyalo
Information consommateur
sur la présence de substances allergènes

SEMAINE 51

	Plats / Allergènes	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 14/12	Salade verte									X					X
	Egrainé de Bœuf														
	Cougettes / Lentilles														
	Fromage						X								
	Purée de fruits														
Mardi 15/12	Salade Niçoise									X	X	X			X
	Sauté de Dinde														
	Carottes / Riz														
	Fromage						X								
	Fruit														
Mercredi 16/12	Potage Crécy														
	Sauté de Porc														
	Purée de Patates douces						X								
	Petit Suisse						X								
	Purée de fruits														
Jeudi 17/12	Carottes râpées									X					X
	Sauté de Veau														
	Artichauts / Blé					X									
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 18/12	Panais râpés									X					X
	Steak haché														
	Pommes rösti / Haricots verts														
	Fromage						X								
	Crêpe sucrée					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 écrit sur les 14 allergènes.