

# Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

08 au 12 - 07

Melon  
Chipolata   
Purée   
Fruit

Pastèque  
Œufs durs sauce  
Mornay   
Coquillettes  
Fromage  
Fruit

Friand au fromage  
Poulet rôti  
Poêlée Méridionale  
Yaourt

Goulash de bœuf   
Semoule   
Fromage  
Fruit

Radis  
Filet de poisson  
Brocolis  
Far breton

15 au 19 - 07

Concombres à la  
Feta   
Lasagnes  
végétariennes   
Salade verte   
Petits Suisses aux  
fruits

Estouffade de bœuf à  
l'indienne   
Coquillettes  
Fromage  
Fruit

Filet de poisson à la  
Normande   
Riz aux petits  
légumes  
Fromage  
Compote

Carottes râpées /  
Emmental   
Rôti de porc au jus  
Petits pois / Carottes  
Yaourt au chocolat

Repas festif :  
Melon  
Cheeseburger  
Frites  
Glace

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 28

Plats		Allergènes	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 08/07	Melon															
	Chipolata															
	Purée							X								
	Fruit bio															
Mardi 09/07	Pastèque															
	Œufs durs sauce Aurore					X	X					X				
	Coquillettes					X										
	Fromage						X									
Mercredi 10/07	Fruit bio															
	Friand au fromage					X	X									
	Poulet rôti															
	Poêlée Méridionale															
Jeudi 11/07	Yaourt bio						X									
	Goulash de Bœuf					X										X
	Semoule bio					X										
	Fromage						X									
Vendredi 12/07	Fruit bio															
	Radis / Beurre						X	X								
	Filet de poisson			X		X	X					X				X
	Brocolis															
Far breton						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 29

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 15/07	Concombres à la Fêta						X			X					X
	Lasagnes végétariennes					X	X								X
	Salade verte									X					
	Petits Suisses aux fruits						X								
Mardi 16/07	Estouffade de Bœuf à l'Indienne					X									X
	Coquillettes					X									
	Fromage						X								
	Fruit														
Mercredi 17/07	Filet de Poisson à la Normande					X	X					X			X
	Riz aux petits légumes														
	Fromage						X								
	Compote														
Jeudi 18/07	Carottes râpées à l'Emmental						X			X					X
	Rôti de Porc au jus														
	Petits pois / Carottes														
	Yaourt chocolat						X								
Vendredi 19/07	Repas Festif :														
	Melon														
	Cheeseburger					X	X								X
	Frites														
Glace										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.