

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
05 au 09 - 08	Pastèque Chipolatas 🍷 Ratatouille / Pommes vapeur Fruit 🍏	Salade de tomates Nasi Gong 🍛 Fromage Fruit 🍏	Friand au fromage Blanquette de dinde 🍷 Salsifis Fromage blanc 🍏	Rôti de bœuf à l'échalotes Gratin dauphinois Fromage Fruit PIQUE-NIQUE	Melon Filet de colin Courgettes à l'ail Yaourt 🍏 PIQUE-NIQUE
12 au 16 - 08	Salade de tomates Colombo de légumes et haricots rouge 🍛 Semoule Fromage Glace	Goulash de bœuf 🍷 Frites Fromage Fruit 🍏	Dos de cabillaud au beurre rouge 🍷 Semoule / Epinards Fromage Compote 🍏	FERIE	Repas sportif : Œuf dur Pâtes bolognaise 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 au restaurant municipal.
Le menu est élaboré en collaboration avec une diététicienne. Toutes les viandes sont d'origine Française.



REPAS SANS VIANDE



BIO



LABEL ROUGE

Tous les fromages sont AOP



ou IGP



SEMAINE 32

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 05/08	Pastèque														
	Chipolatas														
	Ratatouille / Pommes vapeur														X
	Fruit														
Mardi 06/08	Salade de Tomates									X					X
	Nasi-Goreng														
	Fromage						X								
	Fruit														
Mercredi 07/08	Friand au fromage					X	X								
	Blanquette de Dinde					X	X								X
	Salsifis														
	Fromage blanc						X								
Jeudi 08/08	Rôti de Bœuf à l'échalotes														X
	Gratin Dauphinois						X								
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 09/08	Melon			X		X	X					X			
	Filet de Poisson						X								
	Courgettes à l'ail						X								
	Yaourt						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 33

Plats		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 12/08	Salade de Tomates									X					X
	Colombo de légumes et haricots rouges														
	Semoule					X									
	Fromage						X								
Mardi 13/08	Glace						X				X				
	Goulash de Bœuf					X									X
	Frites														
	Fromage						X								
Mercredi 14/08	Fruit														
	Dos de Poisson au beurre rouge					X	X					X			X
	Semoule et Épinards					X	X								
	Fromage						X								
Jeudi 15/08	Compote														
	Féié														
Vendredi 16/08	Repas sportif :														
	Œuf dur									X	X				X
	Pâtes Bolognaise					X	X								
	Compote bio														



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.