

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

19 au 23 - 08

Salade verte /
Croûtons / Emmental

Emincé de poulet
à la tomate

Haricots verts

Yaourt

Moussaka

Salade verte

Fromage

Fruit

Quiche Lorraine

Daube de bœuf
curry

Ratatouille

Petits Suisses sucrés

Dos de colin Dieppoise

Riz Basmati

Fromage

Fruit

Repas froid :

Concombres

Piémontaise / Taboulé

Rôti cuit

Brie

Raisin

26 au 30 - 08

Carottes râpées

Sauté de veau
Marengo

Farfalles

Yaourt

Salade de pâtes
au thon

Poulet rôti

Brocolis

Fromage blanc

Filet de cabillaud
sauce crevettes

Pommes vapeur

Fromage

Fruit

Repas festif :

Concombres
à la Feta

Cheeseburger

Frites

Glace

Melon

Riz carbonara
végétarien

Fromage

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 34

Plats		Allergènes													
		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 19/08	Salade verte, croutons et Emmental					X	X			X					X
	Emincé de Poulet à la tomate					X	X								
	Haricots verts						X								
	Yaourt						X								
Mardi 20/08	Moussaka														
	Salade verte									X					X
	Fromage						X								
	Fruit														
Mercredi 21/08	Quiche Lorraine					X	X				X				
	Daube de Bœuf au curry					X	X								
	Ratatouille														X
	Petits Suisses sucrés						X								
Jeudi 22/08	Dos de Poisson Diépoise			X		X	X					X			X
	Riz Basmati														
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 23/08	Repas Froid :														
	Concombres / Piémontaise / Taboulé					X				X	X				X
	Rôti cuit														
	Brie						X								
	Raisin														



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 35

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 26/08	Carottes râpées									X					X
	Sauté de Veau Marengo					X	X								X
	Farfalles					X	X								
	Yaourt						X								
Mardi 27/08	Salade de pâtes au Thon					X				X	X	X			X
	Poulet rôti														
	Brocolis														
	Fromage blanc						X								
Mercredi 28/08	Filet de Poisson sauce crevettes			X		X	X					X			X
	Pommes vapeur														
	Fromage						X								
	Fruit														
Jeudi 29/08	Concombres à la Fêta						X			X					X
	Cheeseburger					X	X								
	Frites														
	Glace						X				X				
Vendredi 30/08	Melon														
	Riz Carbonara végétarien						X								
	Fromage blanc						X								
	Glace						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.