au 27

23

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale







Lundi

Mardi

Mercredi

Jendi

Vendredi





Purée d'épinards

Fruit AB

Potage Crécy 🖴

Omelette 🔊

Haricots verts AB

Fromage Fruit AB

Férié

Sauté de bœuf aux poivrons 台

Purée 🛱

Fromage

Fruit AB

Carottes râpées 🖶

Dos de lieu à la Bretonne 4

Poêlée campagnarde

Liégeois vanille













Salade de champignons

Légumes du soleil / Semoule / Pois Chiches

Fromage

Quatre-quarts

Boeuf bourguignon 4

Pommes rissolées

Fromage

Fruit AB

Férié

Potage Dubarry –

Sauté de porc aux pommes 4

Poêlée de légumes

Fromage blanc AB

Poulet rôti 🛱

Gratin dauphinois 🖶

Fromage

Fruit AB



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.

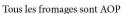




















Cuisine Centrale de Theix-Noyalo Information consommateur sur la présence de substances allergènes







SEMAINE 52

	Allergènes Plats	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 23/12	Céleri Rémoulade Saucisse / Merguez Purée d'épinards Fruit		X				Х			X	X				X
Mardi 24/12	Potage Crécy Omelette Haricots verts Fromage Fruit						X				X				
Mercredi 25/12	Férié														
Jeudi 26/12	Sauté de Bœuf aux poivrons Purée Fromage Fruit					X	X X X								Χ
Vendredi 27/12	Carottes râpées Dos de Lieu à la Bretonne Poêlée campagnarde Liégeois vanille			Х		Х	X X			X			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.

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







SEMAINE 01

	Allergènes Plats	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 30/12	Salade de champignons frais Légumes du soleil, semoule et pois chiches Fromage Quatre-quarts					X X	X			X	X				X
Mardi 31/12	Bœuf Bourguignon Pommes rissolées Fromage Fruit					X	X								X
Mercredi 01/01	Férié														
Jeudi 02/01	Potage Dubarry Sauté de Porc aux pommes Poêlée de légumes Fromage blanc					X	X X								
Vendredi 03/01	Poulet rôti Gratin Dauphinois Fromage Fruit						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.