

# Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

06 au 10 - 01

Betteraves rouges /  
Emmental  
Blanquette de dinde  
Riz / Carottes  
Brioche des rois

Pâtes à la  
carbonara  
Salade  
Fromage  
Fruit

Pâté de campagne  
Bœuf carottes  
Printanière de  
légumes  
Petits Suisses

Filet de cabillaud  
sauce Nantua  
Semoule  
Fromage  
Fruit

Potage Crécy  
Tortillas  
Salade verte  
Fromage  
Compote

13 au 17 - 01

Carottes râpées  
Sauté de veau à  
l'estragon  
Pennes  
Yaourt

Salade du pêcheur  
Poulet rôti  
Poêlée maraîchère  
Fromage blanc à la  
vanille

Dos de lieu au citron  
Pommes persillées  
Camembert  
Fruit

Potage Dubarry  
Colombo de légumes  
et haricots rouges  
Riz  
Fromage  
Brownie

Salade verte  
Cheeseburger  
Frites  
Fruit

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 2

Allergènes		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 06/01	Betteraves rouges à l'Emmental						X			X					X
	Blanquette de Dinde					X	X								
	Riz / Carottes														
	Brioche des Rois					X	X				X				
Mardi 07/01	Pâtes bio à la Carbonara					X	X								X
	Salade verte									X					X
	Fromage						X								
	Fruit														
Mercredi 08/01	Pate de campagne														
	Bœuf carottes					X									
	Printanière de légumes														
	Petits Suisses						X								
Jeudi 09/01	Filet de Cabillaud sauce Nantua			X		X	X					X			X
	Semoule					X									
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 10/01	Potage Crecy														
	Tortillas										X				
	Salade verte									X					X
	Fromage						X								
	Compote														



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 3

Allergènes		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 13/01	Carottes râpées									X					X
	Sauté de Veau à l'estragon					X	X								
	Pennes Bio					X	X								
	Yaourt Bio						X								
Mardi 14/01	Salade du Pêcheur (riz)									X	X	X			X
	Poulet rôti														
	Poêlée Maraichère														
	Fromage blanc bio à la vanille						X								
Mercredi 15/01	Dos de Lieu au citron					X	X					X			X
	Pommes persillées						X								
	Camembert						X								
	Fruit bio														
Jeudi 16/01	Potage Dubarry						X								
	Colombo de légumes et haricots rouges														
	Riz bio														
	Fromage Brownie					X	X				X				
Vendredi 17/01	Salade verte bio									X					X
	Cheeseburger					X	X			X			X		
	Frites														
	Fruit 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.