

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

03 au 07 - 02

Potage Crécy 
Sauté de dinde
Marengo 
Haricots beurre
Chocolat liégeois

Lasagnes bolognaises
aux légumes 
Salade 
Fromage
Fruit 

Œuf mayonnaise
Bœuf  Bourguignon

Petits pois
Petits Suisses 

Calamars à
l'Armoricaine 
Semoule 
Fromage
Fruit 

Choux râpés /
Emmental 
Nasi Goreng 
Fromage
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 6

Allergènes		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 03/02	Potage Crecy														
	Sauté de Dinde Marengo					X	X								
	Haricots beurre														
	Chocolat Liégeois						X								
Mardi 04/02	Lasagnes Bolognaises aux légumes					X	X								
	Salade verte									X					X
	Fromage						X								
	Fruit														
Mercredi 05/02	Oeuf mayonnaise									X	X				X
	Bœuf Bourguignon					X									X
	Petits pois														
	Petits Suisses						X								
Jeudi 06/02	Calamars à l'Armoricaine					X	X					X			X
	Semoule					X									
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 07/02	Choux râpés à l'Emmental						X		X						X
	Nasi Goreng										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.