

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



03 au 07 - 02

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
	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.



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.