

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
10 au 14 - 02	Carottes râpées Sauté de veau à l'estragon Blé Yaourt	Salade de lentilles à la Feta Poulet rôti au jus Carottes Vichy Fromage blanc	Blanquette de poisson Riz pilaf Fromage Fruit	Potage de légumes Curry de lentilles au lait de coco Semoule Fromage Beignet aux pommes	Salade verte Cheeseburger Frites Fruit
17 au 21 - 02	Carottes râpées au Tartare Chipolata Purée Fruit	Potage Dubarry Pâtes à la bolognaise végétariennes Fromage blanc	Quiche Lorraine Sauté de dinde aux champignons Haricots verts Yaourt	Sauté de bœuf à la moutarde Farfalles Fromage Fruit	Pamplemousse Filet de colin au beurre blanc Brocolis Petits Suisses

- 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 7

Allergènes		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 10/02	Carottes râpées									X					X
	Sauté de Veau à l'estragon					X	X								
	Blé					X									
	Yaourt						X								
Mardi 11/02	Salade de Lentilles à la Fêta									X					X
	Poulet rôti au jus						X								
	Carottes Vichy						X								
	Fromage blanc						X								
Mercredi 12/02	Blanquette de Poisson					X	X					X			X
	Riz Pilaf														
	Fromage						X								
	Fruit														
Jeudi 13/02	Potage légumes														
	Curry de lentilles au lait de coco														
	Semoule					X									
	Beignet aux pommes					X	X				X				
Vendredi 14/02	Salade verte									X					X
	Cheeseburger					X	X			X			X		
	Frites														
	Fruit														



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 8

Allergènes		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 17/02	Carottes râpées au Tartare						X			X					X
	Chipolatas														
	Purée						X								
	Fruit														
Mardi 18/02	Potage Dubarry						X								
	Pâtes à la Bolognaise végétariennes					X	X								
	Fromage blanc						X								
Mercredi 19/02	Quiche Lorraine					X	X				X				
	Sauté de Dinde aux champignons					X	X								
	Haricots verts														
	Yaourt						X								
Jeudi 20/02	Sauté de Bœuf à la moutarde					X	X			X					X
	Farfalles					X	X								
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 21/02	Pamplemousse														
	Filet de Colin au beurre blanc						X					X			X
	Brocolis														
	Petits suisses						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.