

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
24 au 28 - 02	Salade d'endives Chili Sin Carn aux lentilles vertes Fromage Eclair au chocolat	Rôti de bœuf à l'échalotes Frites Fromage Fruit	Poisson sauce armoricaine Gratin de PDT / Courgettes Fromage Compote	Potage Dubarry Sauté de porc à l'ananas Carottes Vichy Yaourt	Sauté de poulet à la tomate Coquillettes Fromage Fruit
03 au 07 - 03	Betteraves rouges Blanquette de dinde Haricots blancs Yaourt	Mouclade au curry Riz pilaf Fromage Fruit	Tartiflette Salade verte Brownie	Poisson sauce Bretonne Pommes vapeur Fromage Fruit	Potage champignons Omelette Poêlée méridionale 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.



FABRICATION « MAISON »



REPAS SANS VIANDE



BIO



LABEL ROUGE

Tous les fromages sont AOP



ou IGP



SEMAINE 9

Plats		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Lundi 24/02	Salade d'endives Chili Sin Carne aux lentilles vertes Riz Fromage Eclair au chocolat					X				X					X
Mardi 25/02	Rôti de Bœuf à l'échalotes Frites Fromage Fruit					X		X							X
Mercredi 26/02	Poisson sauce Armoricaïne Gratin de PDT / Courgettes Fromage Compote			X		X	X					X			X
Jeudi 27/02	Potage Dubarry Sauté de Porc à l'ananas Carottes Vichy Yaourt					X	X								
Vendredi 28/02	Sauté de Poulet à la tomate Coquillettes 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 écrite sur les 14 allergènes.

SEMAINE 10

Plats		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Lundi 03/03	Betteraves rouges Blanquette de Dinde Haricots blancs Yaourt					X	X			X					X
Mardi 04/03	Mouclade au curry Riz Pilaf Fromage Fruit			X		X	X		X						X
Mercredi 05/03	Tartiflette Salade verte Brownie					X	X				X				
Jeudi 06/03	Poisson sauce Bretonne Pommes vapeur Fromage Fruit					X	X					X			X
Vendredi 07/03	Potage Champignons Omelette Poêlée Méridionale Fromage Compote						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 écrite sur les 14 allergènes.

