

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
10 au 14 - 03	Salade d'endives Blanquette de veau Pennes Yaourt	Salade de blé / Jambon/Emmental Poulet rôti Haricots verts Fromage blanc	Poisson à la Normande Riz basmati Fromage Fruit	Radis / Beurre Lasagnes végétariennes Fromage Quatre-quarts / Confiture	Macédoine de légumes Hachis parmentier Salade verte Fruit
17 au 21 - 03	Carottes râpées Rougail saucisses Riz Fruit	Betteraves rouges Omelette Frites Fromage Fruit	Pizza Rôti de dindonneau Haricots verts Fromage blanc au coulis	Sauté de bœuf à la moutarde Duo de céréales Fromage Fruit	Céleri rémoulade Poisson au beurre blanc Poêlée bretonne Petits Suisses



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 11

Plats		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Lundi 10/03	Salade d'endives Blanquette de Veau Pennes Bio Yaourt Bio					X X	X X			X					X X
Mardi 11/03	Salade de Blé Bio, Jambon et Emmental Poulet Rôti Haricots verts Fromage blanc					X	X X X			X	X				X
Mercredi 12/03	Poisson à la Normande Riz Basmati Fromage Fruit			X		X	X X					X			X
Jeudi 13/03	Radis / Beurre Lasagnes Végétariennes Fromage Quatre-Quarts / Confiture					X	X X X				X				
Vendredi 14/03	Macédoine de Légumes Hachis Parmentier Salade verte Fruit		X				X			X	X				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 12

Allergènes		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 17/03	Carottes râpées Rouaail Saucisses Riz pilaf Fruit					X				X					X X
Mardi 18/03	Betteraves rouaes Omelette Frites Fromaee Fruit									X	X				X
Mercredi 19/03	Pizza Rôti de Dindonneau Haricots verts Fromaee blanc au coulis					X X	X X								
Jeudi 20/03	Sauté de Bœuf à la moutarde Duo de céréales Fromaee Fruit					X X	X X			X					X
Vendredi 21/03	Céleri rémoulade Poisson au beurre blanc Poêlée Bretonne Petits Suisses		X				X X			X	X	X			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.