

Cuisine Centrale




Menus de la semaine 11 du 11/03 au 15/03/2024




Lundi

Menu végétarien

Entrée

Batavia bio, tomates, emmental, croûtons
  

Plat de résistance


Gratin de pâtes  

Légume/ Féculent

Petits légumes tomates au basilic

Laitage

Dessert


Compote de pommes


Mardi

Potage de légumes bio


Filet de dinde rôti 

Haricots verts bio  

Bûchette de chèvre bio


Crème bio au chocolat




Mercredi

Radis bio beurre  

Chipolata grillée label rouge 

Gratin dauphinois bio  

Fromage fondu bio  



Fruit frais bio  

Jeudi


Pain bio

Taboulé bio   


Filet de poisson au citron  






Poêlée de légumes bio
 



Brie bio  

Tarte à la crème et pop corn


Vendredi

Rillettes label rouge cornichons


Couscous bio poulet merguez    
 Légumes à couscous bio 

Tomme bio  

Poires au sirop bio  

Légende

 Viandes, Poisson, œufs, Protéines végétales

 Légumes et fruits cuits

 Charcuterie, pâtisserie salée, produits reconstitués

 Dessert lacté et/ou sucré, pâtisserie sucrée

 Céréales, féculents, légumes secs

 Légumes et fruits crus

 Fromage et laitage

VF : Viande Française , PL : Producteur Local , Pain compris

HVE : Haute Valeur Environnementale

Produits Bio



Poisson Frais



Label Bleu Blanc Cœur

La liste des allergènes soumis à déclaration obligatoire est consultable sur le site de la mairie en cliquant ici

Contactez le service restauration en cas de besoins.