

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 13 du 29/03 au 02/04/2021



Lundi






Mardi


Mercredi Accueil de loisirs

Jeudi Pain bio

Vendredi

Entrée

Salade italienne bio (salade, jambon cru, parmesan, croûtons)     



Escalope de porc grillée 


Haricots verts 

Carré frais 

Fruit bio  


Plat de résistance
Légume/
Féculent

Carottes/céleri râpés vinaigrette bio  


Estouffade de bœuf bourguignon vbf 



Coquillettes bio au beurre  

Emmental 

Compote pommes 

Salade de riz, thon, tomates   


Piccata romana de dinde 



Carottes persillées bio  

Gouda 

Crème dessert caramel 





Velouté de légumes bio  

Steak haché de thon provençal 

Semoule bio  

Fromage fondu 



Clafoutis aux fruits maison 

Salade mexicaine bio (concombres, poivrons, tomates, maïs, chorizo, blé)    

Galette saucisse  

Salade verte bio  

Chaume 

Fruit bio  

Laitage

Dessert

Légende

 Viandes, Poisson, œufs, Protéines végétales

 Légumes et fruits cuits

 Charcuterie, pâtisserie salée, produits reconstitués

 Dessert lacté et/ou sucré, pâtisserie sucrée

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

 Céréales, féculents, légumes secs

 Légumes et fruits crus

 Fromage et laitage

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.