

# Cuisine Centrale

Menus de la semaine 18 du 03 au 07/05/2021



## Lundi



## Mardi

## Mercredi Accueil de loisirs

## Jeudi Pain bio



## Vendredi

Entrée

Pastèque bio  

Salade piémontaise bio    


Salade niçoise bio    


Concombre bio à la grecque  

Feuilleté niçois 


Plat de résistance

Paupiette de veau à la tomate 



Escalope de dinde à la mexicaine 

Merguez grillée 

Filet de poisson au citron  

Paella au poulet 

Légume/  
Féculent

Penne bio  

Haricots verts 

Pommes rissolées 

Carottes vichy 

Babybel 

Laitage

Emmental râpé 



Chèvre 



Tomme grise 


Gouda 


Fruit frais bio  

Dessert

Yaourt aromatisé bio  

Fruit bio  

Crumble aux pommes 


Barre glacée 

### Légende

 Viandes, Poisson, œufs, Protéines végétales

 Céréales, féculents, légumes secs

 Légumes et fruits cuits

 Légumes et fruits crus

 Charcuterie, pâtisserie salée, produits reconstitués

 Dessert lacté et/ou sucré, pâtisserie sucrée

 Fromage et laitage

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

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.