

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 20 du 17 au 21/05/2021

Menus des élèves de Saint Aubin des Landes



Lundi

Mardi

Mercredi



Accueil de loisirs

Jeudi


Pain bio

Vendredi


Entrée

Betteraves bio vinaigrette  

Grillades de porc aux herbes 

Macaronis bio  

Emmental râpé 



Fruit frais bio  


Plat de résistance

Légume/
Féculent

Laitage


Dessert



Salade de tomates bio à l'huile d'olive  


Steak haché de bœuf tomate 

Haricots verts 

Comté 


Riz au lait au chocolat 



Melon bio  

Brochette de dinde à la méridionale 



Pommes de terre rissolées 

Brie 


Compote de pommes 


Gaspacho bio  



Cordon bleu de volaille 

Petits pois /carottes  

Fromage fondu 



Éclair au chocolat maison 

Œufs durs mayonnaise 

Pavé de saumon beurre blanc  

Julienne de légumes bio  

Leerdammer 

Fruit bio (bananes)  

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.