

# Cuisine Centrale

Menus de la semaine 02 du 08/01 au 12/01/2024



## Lundi

Menu végétarien

## Mardi

## Mercredi




Accueil de loisirs

## Jeudi



Pain bio

## Vendredi

Entrée

Salade Rio (salade, ananas, cœurs de palmier, œufs durs)   



Plat de résistance

Spaghettis végétales façon bolognaise (égrené végétal)  


Légume/ Féculent

Emmental râpé 



Laitage

Fromage blanc aux fruits bio, local  



Dessert





Bouillon de bœuf à la tomate, vermicelles 




Bœuf mode vbf 

Purée mousseline bio  



Comté bio  

Fruit frais bio  


Salade verte bio maïs, thon, œufs durs    

Lasagnes au bœuf bio vbf   

Salade verte bio  


Semoule au caramel bio  

Saucisson à l'ail 

Jambon braisé aux champignons 



Flageolets 

Vache qui rit bio  

Galette des rois frangipane 

Crêpe emmental 

Nuggets de poisson 

Riz pilaf bio  

Camembert 

Clémentines 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.