

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 35 du 29/08 au 02/09/2022



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Rentrée des classes

Vendredi

Entrée

Pastèque 🌿

Carottes râpées au citron bio 🌿 🐞

Salade de tomates bio
PL mozzarella 🌿 🐞

Pâté de foie
cornichons 🍷

Betteraves vinaigrette
bio 🌿 🐞

Plat de
résistance

Steak haché de veau à
la tomate 🍷

Chipolata grillée 🍷

Lasagnes de bœuf vbf
🍷 🍷

Coquillettes à la
bolognaise 🍷 🍷

Filet de poisson
Dugléré 🍷 🐟

Légume/
Féculent

Torsades au beurre 🍷

Haricots verts
persillés 🌿

Salade verte bio 🌿 🐞

Emmental râpé 🌿

Riz créole bio 🍷 🐞

Laitage

Mimolette 🌿

Fromage 🌿

Fromage 🌿

Compote de pommes
bio 🌿 🐞

Tomme blanche 🌿

Dessert

Fruits au sirop bio 🌿 🐞

Semoule au caramel
bio 🍷 🐞

Glace 🍷

Salade de fruits bio 🌿 🐞

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

HVE : Haute Valeur Environnementale



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.