

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 36 du 04 au 08/09/2023



Lundi

Mardi

Mercredi Accueil de loisirs

Jeudi Pain bio

Vendredi Menu végétarien

Entrée

Crème de foie
Cornichons 🍷

Salade de concombre
bio à la grecque 🌿 🐞

Carottes râpées au
citron bio local 🌿 🐞

Salade chef (salade,
tomates, jambon,
emmental) bio 🌿 🍷 🐟

Feuilleté au fromage
bio 🍷 🐞

Plat de
résistance

Coquillettes
bolognaise vbf 🍷 🍷

Rôti de porc braisé
BBC 🍷

Paupiette de veau 🍷

Filet de poisson 🍷 🐟

Chili végétal 🍷 🍷 🌿

Légume/
Féculent

Emmental râpé bio 🌿 🐞

Flageolets bio 🍷 🐞

Purée mousseline 🍷

Beurre blanc 🐟

Riz créole bio 🍷 🐞

Laitage

Fruit frais bio 🌿 🐞

Semoule chocolat au
lait bio 🍷

Compote de pommes
bio 🌿 🐞

Clafoutis aux fruits au
lait bio 🍷 🐞

Fromage fondu bio 🌿 🐞

Dessert

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.