

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 36 du 05 au 09/09/2022



Lundi

Entrée

Œufs durs sauce cocktail 🍷

Plat de résistance

Steak haché de bœuf vbf 🍷

Légume/
Féculent

Haricots verts persillés 🌱

Laitage

Camembert bio 🧀 🐞

Dessert

Fruit frais bio 🍏 🐞

Mardi

Salade de concombres bio à la grecque 🌱 🐞

Rôti de porc braisé BBC 🍷

Flageolets 🍷

Tomme grise bio 🧀 🐞

Semoule au lait bio 🍷 🐞

Mercredi

Accueil de loisirs

Carottes râpées au citron bio local 🌱 🐞

Paupiette de veau 🍷

Purée mousseline 🍷

Saint Paulin 🧀

Compote de pommes bio 🍏 🐞

Jeudi

Pain bio

Salade chef bio (salade, tomates, jambon, emmental) 🌱 🍷 🧀 🐞

Filet de poisson beurre blanc 🐟 🍷 🐞
Carottes vichy bio 🌱 🐞

Gouda 🧀

Clafoutis aux fruits au lait bio 🍷 🐞

Vendredi

Cervelas vinaigrette 🍷

Rougail saucisse 🍷

Riz pilaf bio 🍷 🐞

Fromage fondu bio 🧀 🐞

Fruit frais 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.