

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 37 du 12 au 16/09/2022



Lundi

Menu végétarien

Entrée

Salade Argenteuil bio
(salade, asperges, tomates)

Plat de résistance

Chili végétal
(égrainé de soja, haricots rouges)

Légume/
Féculent

Riz créole

Laitage

Fromage fondu

Dessert

Fruit frais bio

Mardi

Carottes râpées bio

Jambon braisé aux champignons

Purée mousseline bio

Mimolette bio

Fromage blanc aux fruits bio

Mercredi

Accueil de loisirs

Crêpe jambon emmental

Saucisse de Francfort

Pommes de terre rissolées bio

Brie bio

Fruit frais bio

Jeudi

Pain bio

Salade de riz bio à la méridionale (poivrons rouges et verts, olives, oignons rouges)

Escalope de dinde aux épices

Ratatouille bio

Vache qui rit bio

Choux à la crème maison

Vendredi

Salade de tomates bio

Filet de lieu au citron

Pommes vapeur bio

Emmental bio

Abricots au sirop

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.