



Cuisine Centrale

Menus de la semaine 38 du 19 au 23/09/Y2022



Lundi

Entrée
Macédoine 
mayonnaise bio 





Plat de résistance
Steak haché de veau
vbf 



Légume/
Féculent
Petits pois bio  

Laitage
Bûchette de chèvre 

Dessert
Yaourt bio aromatisé 


Mardi

Salade villageoise bio 
(pommes de terre, gésiers
confits, œufs, tomates)
  

Piccata romana de
dinde (blanc de dinde,
chorizo, poivrons, oignons,
crème)  



Haricots beurre HVE 

Saint Nectaire 

Fruit frais bio  


Mercredi

Accueil de loisirs

Pastèque bio  

Tagliatelles bio à la
carbonara   



Emmental râpé bio  



Crumble aux pommes


Jeudi


Pain bio

Taboulé bio   

Filet de poisson 
meunière au citron 

Courgettes à la
tomate bio  

Tomme blanche 


Quatre - quarts aux
fruits maison 


Vendredi

Concombre bio à la
crème  

Chipolata grillée 

Purée mousseline 

Carré frais 

Ananas 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.