

# Cuisine Centrale

Menus de la semaine 39 du 26 au 30/09/2022



## Lundi

## Mardi Menu végétarien

## Mercredi Accueil de loisirs


## Jeudi Pain bio


## Vendredi

Entrée

Melon bio  

Chou fleur bio sauce  
cocktail  




Avocat crevettes  
mayonnaise 

Céleri/surimi  
mayonnaise 

Feuilleté niçois 



Plat de  
résistance

Sauté de porc aux  
épices 

Nuggets de blé  
Purée de carottes bio  
Sauce tomate au  
pistou   

Galette saucisse  

Filet de dinde rôti aux  
épices 

Filet de poisson    
beurre blanc 



Légume/  
Féculent

Semoule bio  



Sainte Maure bio  



Salade verte 

Haricots verts bio  

Poêlée de légumes    
bio 

Laitage

Édam bio  

Entremet caramel au  
lait bio  


Fournols bio  

Petit moulé bio  


Leerdammer 



Dessert

Fruit bio  

Entremet caramel au  
lait bio  

Cocktail de fruits 

Fondant au chocolat  
Crème anglaise 

Fruit 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.