

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 3 du 15/01 au 19/01/2024



Lundi

Entrée
Œufs durs, miettes de thon, mayonnaise, salade verte

Plat de résistance
Légume/
Féculent
Emincé de porc au curry
Mousseline de haricots verts

Laitage
Dessert
Yaourt bio local
confiture de myrtilles

Mardi

Menu végétarien

Velouté de légumes bio

Tajine de riz et ses petits légumes (riz bio, légumes, raisins, pois chiches)

Fromage fondu bio

Compote de pommes bio

Mercredi

Accueil de loisirs

Pâté de foie cornichons

Petit salé aux lentilles bio

Gouda bio

Fruit frais bio

Jeudi

Pain bio

Carottes râpées bio (local) au citron

Paupiette de veau

Coquillettes bio

Panna cotta coulis de fruits rouges

Vendredi

Feuilleté fromage

Dos de lieu (pêche durable) beurre blanc

Carottes persillées bio

Kiri

Salade de fruits 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.