

# Cuisine Centrale

Menus de la semaine 41 du 11 au 15/10/2021

Semaine du goût - les régions



## Lundi

Région Sud - Ouest

## Mardi

Auvergne Rhône - Alpes

## Mercredi

Accueil de loisirs  
Menu végété


## Jeudi




Région Alsace


## Vendredi

Région Bretagne

Entrée

Salade campagnarde bio (salade, pommes, noix, jambon de Bayonne) 

Salade arlequin (tomates, emmental, jambon, olives)   


Salade à la grecque bio (concombre, feta) 



Flammekueche 



Salade d'artichauts 




Plat de résistance

Légume/  
Féculent

Cassoulet   
saucisse, saucisson



Hachis ardéchois bio   
vbf 

Finger aux 3 graines   
Gratin dauphinois bio 

Choucroute de la mer (chou, saumon)   

Galette saucisse  

Ossau Iraty 

Purée avec poireaux  

Fromage fondu 



Pommes de terre 


Salade verte 

Laitage

Fruit bio  


Tomme d'Ardèche 


Fromage fondu   
Poire Negresco (crème pâtissière, poires au sirop, coulis de chocolat) 

Fromage alsacien 

Tomme de Bretagne 

Dessert

Compote de pommes  
muesli croquant 

Streusel alsacien  
maison 

Pêches au sirop 

### Légende

 Viandes, Poisson, œufs, Protéines végétales

 Légumes et fruits cuits

 Charcuterie, pâtisserie salée, produits reconstitués

 Dessert lacté et/ou sucré, pâtisserie sucrée

**VF** : Viande Française, **PL** : Producteur Local, Pain compris

 Céréales, féculents, légumes secs

 Légumes et fruits crus

 Fromage et laitage

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.