




Cuisine Centrale

Menus de la semaine 41 du 09 /10 au 13 /10 /2023




Lundi

Entrée
Salade campagnarde bio (salade, pommes de terre, noix, lardons)  

Plat de résistance
Escalope de porc au jus 




Légume/
Féculent
Lentilles vertes bio 




Laitage
Tomme grise bio 

Dessert
Fruit frais bio 




Mardi

Salade arlequin (tomates, emmental, jambon, olives)   

Hachis ardéchois bio vbf   
Purée additionnée de poireaux


Camembert bio 


Compote de pommes
muesli croquant 




Mercredi

Accueil de loisirs

Crème de foie
cornichons 

Chipolata/merguez
grillées 



Gratin dauphinois bio 

Poire négresco (crème
pâtissière, poire au sirop,
coulis de chocolat) 




Jeudi

Pain bio

Salade de
concombres, tomates,
maïs bio  

Cordon bleu de dinde 


Carottes persillées bio 

Gâteau caramélisé à
l'ananas 





Vendredi

Menu végétarien

Feuilleté au fromage 

Couscous végétarien  

Fromage fondu bio 

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

 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.