

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 42 du 16/10 au 20/10/2023



Lundi

Menu végétarien

Entrée

Pamplemousse bio  

Plat de résistance

Croziflette végétarienne   

Légume/ Féculent

Salade verte bio  

Laitage

Fruit frais bio  



Dessert


Mardi

Carottes râpées bio  




Steak haché vbf 

Torsades au beurre bio  

Boursin ail et fines herbes bio  

Compote pommes bananes 

Mercredi




Salade de pommes de terre bio lardons   


Gigôt d'agneau rôti 

Carottes à la paysanne 

Riz au caramel bio  


Jeudi


Salade américaine bio (salade, maïs, tomates)   


Paëlla bio au poulet    

Charlotte aux fruits 

Vendredi

Feuilleté hot dog 

Filet de poisson pané au citron 

Duo de choux bio au gratin  

Édam bio  

Fruit 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.