

# Cuisine Centrale

Menus de la semaine 45 du 06/11 au 10/11/2023



## Lundi

## Mardi

## Mercredi




Accueil de loisirs





## Jeudi

## Vendredi

Menu végétarien

Entrée

Salade rio (salade, thon, ananas, cœurs de palmiers)   

Jambon grillé sauce madère    
Flageolets bio  

Tomme grise bio  


Clémentines bio  


Plat de résistance

Légume/  
Féculent

Laitage



Dessert

Bouillon de bœuf vermicelles 


Paleron de bœuf à la tomate 

Purée mousseline 



Édam bio  

Compotes de pommes bio  

Feuilleté jambon fromage 

Steak haché de veau vbf 

Haricots beurre bio  


Semoule au caramel bio  



Salade savoyarde bio 



   

Filet de poisson  

Riz pilaf bio  

Cheese cake coulis de framboises 

Carottes râpées bio   
raisins secs 

Hachis camarguais végétarien  

Salade verte bio  

Yaourt aux fruits 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.