

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 47 du 19/11 au 24/11/2023



Lundi

Menu végétarien

Entrée

Œufs durs miettes de thon sauce cocktail 🍷

Plat de résistance

Gratin de pâtes coquillages bio aux champignons 🐞 🌿

Légume/ Féculent

Salade verte bio 🐞 🌿

Laitage

Pomme bio 🌿 🐞

Dessert

Mardi

Velouté de potiron 🐞 🌿

Cordon bleu de dinde 🍷 🐞

Haricots beurre bio 🌿 🐞

Crème à la vanille à l'orange confite 🍷

Mercredi

Accueil de loisirs

Avocat mayonnaise 🌿

Filet de poulet au basilic 🍷

Gratin de courgettes bio 🐞 🌿

Tomme bio 🌿 🐞

Kiwi bio 🌿 🐞

Jeudi

Saucisson à l'ail 🍷 🌿

Galette saucisse 🍷 🐞

Salade verte bio local 🐞 🌿

Tomme bretonne bio 🌿 🐞

Pudding au chocolat maison 🍷

Vendredi

Pamplemousse bio 🌿 🐞

Filet de poisson au safran 🍷 🐟

Rif pilaf curcuma 🍷

Edam bio 🌿 🐞

Salade de fruits bio (oranges, goyaves, etc...) 🌿 🐞

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.