

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 49 du 04 au 08/12/2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Menu végétarien

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade des îles
(salade, thon,
mangue, radis) 🌱 🍷

Plat de
résistance

Fish and chips
Sauce tartare 🍷 🍷

Légume/
Féculent

Camembert bio 🌱 🍷

Laitage

Fruit frais bio 🌱 🍷

Dessert

Velouté de légumes 🍷
bio 🌱

Chipolata grillée 🍷

Flageolets bio 🍷 🍷

Riz au chocolat bio 🍷

Crêpes fromage 🍷

Tagliatelles bio aux
petits légumes et
tomates au basilic
🍷 🌱

Emmental râpé bio 🌱 🍷

Fruit frais bio 🌱 🍷

Pamplemousse bio 🌱 🍷

Steak haché de bœuf
vbf 🍷 🍷

Haricots beurre bio 🌱 🍷

Boursin ail et fines
herbes bio 🌱 🍷

Fondant au chocolat
maison 🍷

Salade Marco Polo
🍷 🌱 🍷

Fajitas à la dinde (sauté
de dinde, poivrons,
oignons, légumes)
🍷 🍷 🌱

Salade verte bio 🌱 🍷

Tomme des Pyrénées 🌱

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.