


Cuisine Centrale

Menus de la semaine 50 du 11 au 15/12/2023



Lundi

Entrée

Salade Argenteuil bio (salade, asperges, œufs durs, maïs) 



Plat de résistance

Coquillettes bio à la carbonara 





Légume/ Féculent

Emmental râpé 

Laitage


Dessert

Fruit frais bio  

Mardi

Velouté de légumes bio 



Blanquette de volaille 

Riz pilaf bio  



Yaourt aux fruits bio  

Mercredi

Accueil de loisirs

Quiche lorraine 


Steak haché de veau 




Petits pois bio  

Crème dessert à la vanille 

Jeudi


Menu végétarien

Carottes /céleri rémoulade 




Couscous végétarien (boulettes, légumes, semoule, pois chiches)   

Tiramisu 

Vendredi

Salade campagnarde bio (salade, jambon, emmental, noix, pommes) 



Filet de poisson  beurre blanc  Carottes vichy 

Emmental 

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.