

Cuisine Centrale



Menus de la semaine 5 du 29/01 au 02/02/2024





Lundi

Menu végétarien

Entrée

Betteraves bio 
mimosa 

Plat de résistance

Chili sin carne végétarien 



Légume/
Féculent

Riz créole bio 

Laitage


Brie bio 

Dessert

Fruit frais de saison bio 

Mardi

Potage de légumes bio 


Haut de cuisse de poulet 




Haricots verts 

Semoule au lait 

Mercredi

Accueil de loisirs

Crêpes jambon emmental 




Pâtes bio à la carbonara 



Emmental râpé 



Compote de pommes 

Jeudi

Pain bio

Taboulé bio 

Filet de lieu à l'armoricaine 


Poêlée de légumes bio 


Kiri bio 

Fromage blanc sucré 

Vendredi



chandeleur

Carottes râpées bio 

Bœuf bourguignon VBF 

Coquillettes 

Saint Nectaire 

Crêpe bio de la chandeleur au chocolat 

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.