

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 6 du 5/02 au 9/02/2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Accueil de loisirs



Jeudi


Pain bio

Menu végétarien

Vendredi

Entrée

Pamplemousse bio  

Steak haché de veau
VBF 



Plat de résistance

Boulgour pilaf bio  



Légume/
Féculent


Camembert bio  

Laitage

Fromage blanc bio
aux fruits  

Dessert


Potage de légumes bio  

Rôti de porc braisé
BBC 


Haricots beurre HVE 

Tomme bio  



Fruit frais bio  



Betteraves vinaigrette
bio 

Navarin d'agneau
printanier  


Emmental bio  

Mousse au chocolat 



Macédoine de légumes
mayonnaise  

Tortis sauce basilic,
tomates, petits
légumes  

Emmental râpé 

Quatre - quarts
chocolat 

Rillettes de porc BBC 

Dos de colin beurre
blanc  

Carottes vichy bio  

Cantal AOP 

Poire 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.