

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 7 du 12/02 au 16/02/2024



Lundi

Entrée

Friand fromage 🍷

Plat de résistance

Jambon grillé sauce madère 🍷

Légume/ Féculent

Torsades bio au beurre 🍷 🐞

Laitage

Tomme grise bio 🍷 🐞

Dessert

Fruit frais bio 🍷 🐞

Mardi Mardi gras

Potage de légumes bio 🍷 🐞

Dos de lieu au citron 🐟 🍷

Riz pilaf bio 🍷 🐞

Vache qui rit bio 🍷 🐞

Beignet 🍷

Mercredi

Salade de riz bio au thon 🍷 🐞 🐟

Filet de dinde label rouge rôti aux épices 🍷

Haricots verts persillés bio 🍷 🐞

Brie bio 🍷 🐞

Ananas au sirop 🍷

Jeudi

Pain bio

Menu végétarien

Salade savoyarde bio (salade, croûtons, fromage) 🍷 🐞 🍷

Gratin dauphinois 🍷

Yaourt au sucre bio 🍷 🐞

Vendredi

Carottes râpées bio aux raisins 🍷 🐞

Saucisse grillée BBC 🍷

Lentilles 🍷

Cantadou bio 🍷 🐞

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.