

# Cuisine Centrale

Menus de la semaine 8 du 19/02 au 23/02/2024



## Lundi

Menu végétarien

Entrée

Salade américaine  
(maïs, tomates) 🌱 🌾

Plat de  
résistance

Boulettes végétales  
sauce tomate 🌾 🌱 🍷

Légume/  
Féculent

Coquillettes 🌾

Laitage

Emmental râpé 🧀

Dessert

Compote de pommes 🍏 🌱

## Mardi

Potage de légumes 🌱 🍷

Paleron de bœuf VBF à  
la tomate 🍷

Petits pois bio 🌾 🍷

Chanteneige bio 🧀 🍷

Fruit frais bio 🌱 🍷

## Mercredi

Salade verte bio, 🍷  
lardons, œufs durs 🌱 🍷

Paupiette de veau 🍷

Semoule bio 🌾 🍷

Comté bio 🧀 🍷

Semoule au lait au  
caramel bio 🍷 🌱

## Jeudi

Pamplermousse bio 🌱 🍷

Filet de poulet  
tex - mex 🍷

Pommes rissolées 🌾

Fromage 🧀

Beignet aux pommes 🍷

## Vendredi

Saucisson à l'ail label  
rouge cornichons 🍷

Filet de poisson pêche  
durable 🍷 🐟

Carottes vichy bio 🌱 🍷

Entrammes 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

Contacter le service restauration en cas de besoins.