

# Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

01 au 05 - 02

Carottes râpées à l'emmental   
Paëlla végétarienne   
Crêpe sucrée

Bœuf à la provençale   
Frites  
Fromage  
Fruit 

Dos de colin Basquaise   
Pommes vapeur  
Fromage  
Compote 

Potage de légumes   
Echine de porc à la moutarde   
Salsifis  
Fromage blanc 

Céleri aux raisins / Emmental   
Poulet rôti   
Coquillettes   
Fruit 

08 au 12-02

Potage Crécy   
Sauté de dinde Marengo   
Haricots beurre  
Entremets vanille 

Lasagne bolognaise aux légumes   
Fromage  
Fruit 

Potage de légumes   
Bœuf bourguignon   
Petits pois  
Petit Suisse   
Chocolat liégeois

Salade angevine   
Calamars à l'Armoricaine   
Riz pilaf   
Fruit 

Œuf mayonnaise  
Hachis Parmentier végétarien   
Salade   
Compote 

-  Fruit et légume cuits
-  Fruit et légume crus
-  Viande Poisson Oeuf
-  Féculent
-  Produit laitier
-  Produit sucré

Le code couleur des familles d'aliments est mentionné à titre indicatif.

Quelle est l'origine des produits servis au restaurant scolaire ?



Environ deux fois par mois, sont proposés aux enfants des yaourts bios produits dans le Morbihan. Ils sont fabriqués à la ferme de M. Philippe PRESSARD, agriculteur à Mohon, grâce au lait produit par ses vaches. Abricot, framboise, fraise, vanille ou fruits des bois les enfants ont le choix. Deux nouveaux parfums sont en préparation : cerise et caramel. Régulièrement du fromage blanc issu de cette ferme est également servi.



Ce calendrier de menus peut subir des modifications en fonction des commandes et livraisons de marchandise au restaurant municipal. Le menu est élaboré en collaboration avec une diététicienne.



# Cuisine Centrale de Theix-Noyalou

## Information consommateur

### sur la présence de substances allergènes



## Semaine 05

Plats	Allergènes	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Lundi 01/02	Carottes râpées à l'Emmental					X	X			X					X
	Paëlla végétarienne								X	X		X			
	Crêpe sucrée					X	X				X				
Mardi 02/02	Bœuf Provençale					X									X
	Frites	X													
	Fromage						X								
	Fruit Bio														
Mercredi 03/02	Dos de Colin Basquaise			X		X						X			X
	Pommes vapeur														
	Fromage						X								
	Compote Bio														
Jeudi 04/02	Potage Légumes						X								
	Echine de Porc à la moutarde					X	X			X					X
	Salsifis						X								
	Fromage blanc Bio						X								
Vendredi 05/02	Céleri aux raisins et Emmental		X				X			X					X
	Poulet Rôti														
	Coquillettes Bio					X	X								
	Fruit Bio														



# Cuisine Centrale de Theix-Noyalou

## Information consommateur

### sur la présence de substances allergènes



## Semaine 06

Plats		Allergènes													
		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Lundi 08/02	Potage Crécy						X								
	Sauté de Dinde Marengo					X	X								
	Haricots beurre														
	Entremets Vanille						X								
Mardi 09/02	Lasagnes Bolognaise aux légumes					X	X				X				
	Fromage						X								
	Fruit Bio														
Mercredi 10/02	Potage Légumes						X								
	Bœuf Bourguignon					X									X
	Petits Pois														
	Petit Suisse Bio						X								
Jeudi 11/02	Chocolat Liégeois						X								
	Salade Angevine						X			X					X
	Calamars à l'Armoricaine					X	X					X			
	Riz Pilaf Bio														
Vendredi 12/02	Fruit Bio														
	Œuf mayonnaise									X					X
	Hachis Parmentier Végétarien						X		X						X
	Salade Bio										X				X
	Compote Bio									X				X	

