

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

11 au 15 - 03

Salade d'endives 
 Blanquette de veau 
 Pennes 
 Yaourt 

Salade de blé 
 Jambon/Emmental 
 Poulet rôti 
 Haricots verts 
 Fromage blanc 

Filet de cabillaud à la
Normande 
 Riz basmati 
 Fromage
 Fruit 

Radis / Beurre
 Lasagnes
 végétariennes 
 Fromage
 Quatre-quarts /
 Confiture

Macédoine de
légumes
 Hachis parmentier 
 Salade verte 
 Fruit 

18 au 22 - 03

Carottes râpées 
 Rougail saucisses 
 Riz 
 Fruit 

Betteraves rouges
 Omelette 
 Purée 
 Fromage
 Fruit 

Pizza
 Rôti de dindonneau 
 Haricots verts
 Fromage blanc 
 coulis 

Sauté de bœuf 
 à la moutarde 
 Duo de céréales
 Fromage
 Fruit 

Céleri rémoulade 
 Dos de lieu au beurre
 blanc 
 Poêlée Bretonne
 Petits Suisses 

Fruit et
légume
cuits

Fruit et
légume
crus

Viande
Poisson
Oeuf

Féculent

Produit
laitier

Produit
sucré



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.

 FABRICATION « MAISON »

 REPAS SANS VIANDE

 BIO

 LABEL ROUGE

Tous les fromages sont AOP  ou IGP 



SEMAINE 11

Plats		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Lundi 11/03	Salade d'endives									X					X
	Blanquette de Veau					X	X								X
	Pennes Bio					X									
	Yaourt Bio						X								
Mardi 12/03	Salade de Blé Bio, Jambon et Emmental					X	X			X	X				X
	Poulet Rôti														
	Haricots verts						X								
	Fromage blanc						X								
Mercredi 13/03	Filet de Cabillaud à la Normande			X		X	X					X			X
	Riz Basmati														
	Fromage						X								
	Fruit														
Jeudi 14/03	Radis / Beurre						X								
	Lasagnes Végétariennes					X	X								
	Fromage						X								
	Quatre-Quarts / Confiture					X	X				X				
Vendredi 15/03	Macédoine de Légumes		X							X	X				X
	Hachis Parmentier						X								
	Salade verte									X					X
	Fruit														



Ce document est un complément d'information mais ne supprime pas la mise en place d'un PAI. Pour les biscuits individuels, la présence des allergènes est indiquée sur l'emballage.
 Le règlement Européen INCO (information consommateur) N° 1169/2011 impose la mise à disposition des consommateurs, d'une information écrite sur les 14 allergènes.

SEMAINE 12

Allergènes		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 18/03	Carottes râpées									X					X
	Rouaail Saucisses					X									X
	Riz pilaf														
	Fruit														
Mardi 19/03	Betteraves rouaes									X					X
	Omelette										X				
	Purée						X								
	Fromage						X								
Mercredi 20/03	Pizza					X	X								
	Rôti de Dindonneau					X	X								
	Haricots verts														
	Fromage blanc au coulis						X								
Jeudi 21/03	Sauté de Bœuf à la moutarde					X	X			X					X
	Duo de céréales					X									
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 22/03	Céleris rémoulade		X							X	X				X
	Dos de Lieu au beurre blanc						X					X			X
	Poêlée Bretonne														
	Petits Suisses						X								



Ce document est un complément d'information mais ne supprime pas la mise en place d'un PAI. Pour les biscuits individuels, la présence des allergènes est indiquée sur l'emballage.
 Le règlement Européen INCO (information consommateur) N° 1169/2011 impose la mise à disposition des consommateurs, d'une information écrite sur les 14 allergènes.