

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
25 au 29 - 03	Radis / Beurre Riz carbonara végétarien Fromage Muffin	Goulash de bœuf aux oignons Frites Fromage Fruit	Filet de lieu au cidre Carottes / Semoule Fromage Compote	Potage de légumes Sauté de porc aux poivrons Poêlée maraîchère Yaourt	Poulet tandoori Gratin dauphinois Fromage Fruit
01 au 05 - 04	Férié	Tartiflette Salade verte Fruit	Betteraves rouges Sauté de bœuf à la moutarde Printanière de légumes Petits Suisses	Filet de lieu au beurre blanc Pommes vapeur Fromage Fruit	Macédoine mayonnaise Gratin de macaronis végétariens aux lentilles Fromage Cocktail de fruits



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 13

Plats		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Lundi 25/03	Radis beurre						X								
	Riz carbonara végétarien						X								
	Fromage						X								
	Muffin					X	X				X				
Mardi 26/03	Goulash de Bœuf aux oignons					X									X
	Frites														
	Fromage						X								
	Fruit														
Mercredi 27/03	Filet de Lieu au cidre					X	X					X			X
	Carottes / Semoule					X									
	Fromage						X								
	Compote														
Jeudi 28/03	Potage Légumes														
	Sauté de Porc aux poivrons					X	X								X
	Poêlée Maraichère														
	Yaourt						X								
Vendredi 29/03	Poulet Tandoori					X	X								
	Gratin Dauphinois						X								
	Fromage						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 14

Allergènes		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	OEufs	Poissons	Sésames	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 01/04	Férié														
	Tartiflette						X								X
	Salade verte									X					X
Mardi 02/04	Fruit														
	Betteraves rouges									X					X
	Sauté de Bœuf à la moutarde					X	X			X					
Mercredi 03/04	Printanière de légumes														
	Petits Suisses						X								
	Filet de lieu au beurre blanc							X							X
Jeudi 04/04	Pommes vapeur														
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 05/04	Macédoine mayonnaise										X	X			X
	Gratin de Macaronis végétariens aux lentilles					X	X								
	Fromage						X								
Vendredi 05/04	Cocktail de fruits														



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.