

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

30-9 au 4-10

Pizza
Poulet sauce chasseur
Purée de carottes
Fromage
Fruit

Betteraves rouges
Gratin de choux fleurs aux lardons
Salade
Fromage
Poire au sirop

Carottes râpées
Filet de cabillaud « frais » sauce crevettes
Pennes
Petits Suisses

Salade Ariégeoise
Sauté de porc
Ratatouille et Blé
Fruit

Salade bien-être
Sauté de boeuf
Frites
Yaourt fermier

07 au 11 - 10

Salade d'endives
Sauté de bœuf aux carottes
Pâtes
Brie
Fruit

Maquereau au vin blanc
Gratin de légumes au jambon
Salade
Fromage blanc **au coulis**

Duo de crudités
Poisson pané
Bâtonnière de légumes
Fromage
Abricot au sirop

Salade Blé / **Emmental / Jambon**
Emincé de dinde sauce blanche
Poêlée méridionale
Fruit

Pamplousse
Blanquette de poisson
Riz
Camembert
Beignet framboise



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



Quelle quantité de nourriture est jetée en moyenne chaque jour par enfant au restaurant scolaire ?

- 50g 100g 150g

Réponse : environ 100g par enfant et par repas, soit plus de 14 kg par année scolaire par enfant. Cela varie en fonction des menus et des goûts des enfants. Malgré toutes les mesures de sensibilisation au gaspillage alimentaire, il reste encore beaucoup à faire pour changer les pratiques.

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-Noyalò Information consommateur sur la présence de substances allergènes		Présence de													
Semaine N° 40		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 30/09	Pizza	X	X			X	X			X	X				
	Poulet sauce chasseur*					X									X
	Purée de carottes*						X								
	Fromage						X								
	Fruit														
Mardi 01/10	Betterave rouge									X					X
	Gratin de Choux-fleurs aux lardons*					X	X								X
	Salade									X					X
	Fromage						X								
	Poire au sirop														
Mercredi 02/10	Carottes râpées*									X					X
	Filet de Cabillaud frais sce crevettes*			X		X			X			X			
	Pennes Bio					X									
	Petits suisses						X								
Jeudi 03/10	Salade Ariégeoise*						X			X					X
	Sauté de Porc*					X	X								X
	Ratatouille et Blé					X									X
	Fruit Bio														
Vendredi 04/10	Salade bien-être*									X					X
	Sauté de Bœuf*					X									X
	Frites														
	Yaourt fermier						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.

Cuisine centrale de Theix-Noyalo Information consommateur sur la présence de substances allergènes		Présence de													
Semaine N° 41		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 07/10	Salade d'endives									X					X
	Sauté de Bœuf aux carottes*					X									X
	Pâtes bio					X	X								
	Fromage						X								
	Fruit														
Mardi 08/10	Maquereau au vin blanc											X			X
	Gratin de légumes au jambon*					X	X								X
	Salade Bio									X					X
	Fromage blanc au coulis						X								
Mercredi 09/10	Duo de crudités*		X							X	X			X	X
	Poisson pané	X				X	X		X		X	X			
	Bâtonnière de légumes														
	Fromage						X								
	Abricot au sirop														
Jeudi 10/10	Salade Blé/Emmental/Jambon*					X	X			X					X
	Emincé de Dinde sauce blanche					X	X								X
	Poêlée méridionale														
	Fruit Bio														
Vendredi 11/10	Pamplemousse														
	Blanquette de poisson			X		X	X		X						X
	Riz														
	Fromage						X								
	Beignet Framboise	X			X	X	X				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.

