

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale,
en collaboration avec une diététicienne agréée.

BON APPETIT



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
07 au 11 janv.	Pamplemousse au sucre Bœuf Bourguignon Pommes Vapeur Fromage Fruit	Cervelas vinaigrette Tacos et Riz Basmati Fromage blanc au coulis	Betteraves rouges Cordon Bleu Gratin de Choux-fleurs Fromage Liégeois fraise	Salade Ariégeoise (pdt, lardons, emmental) Paupiette de veau sauce savoyarde Haricots verts Galette des rois	Duo de crudités (carottes, céleri) Dos de colin au beurre blanc Semoule bio Fromage - Fruit
14 au 18 janv.	Potage Crécy Sauté de veau à l'estragon Pâtes bio Entremets caramel	Céleri vinaigrette Cheeseburger Frites Yaourt bio	Potage légumes Poulet Basquaise Gratin dauphinois Fromage Fruit	Betteraves/Maïs Roti cuit Gratin de légumes Crème dessert spéculos	Œuf mayonnaise Filet de poisson frais sauce Armoricaine Julienne de légumes Fromage Fruit
21 au 25 janv.	Carottes râpées au Tartare Saucisse Lentilles Cocktail de fruits	Pamplemousse Lasagnes Végétariennes Salade Fromage blanc à la vanille	Salami cornichon Filet de dinde aux poivrons Carottes Vichy Comté Fruit	Potage Légumes Sauté de bœuf aux oignons Semoule Camembert Fruit	Salade du pêcheur (Pâtes, thon, tomates, maïs) Filet de poisson frais Haricots verts persillés Beignet au pommes
28/01 au 01 fév.	Pâté Hénaff Poulet sauce blanche Printanière de légumes Camembert Fruit	Potage Légumes Galette jambon/Fromage Salade Six de Savoie Compote de pommes	Carottes râpées Filet de colin sauce suprême Macaronis Petits suisses aux fruits	Endivette à l'emmental Sauté de porc au Massalé Haricots verts Fruit	Chou-fleur vinaigrette Sauté de veau à l'estragon Frites Crêpe
04 au 08 fév.	Céleri vinaigrette Mijoté de bœuf aux champignons Riz aux légumes Fromage Fruit	Pâté de campagne Gratin de légumes à la viande Salade Fromage blanc à la cannelle	Salade de champignons frais Cordon bleu Haricots verts Fromage Compote	Carottes râpées au Tartare Paupiette de dinde sauce chasseur Gratin de brocolis Fruit	Betteraves vinaigrette Filet de poisson sauce Nantua Pommes vapeur Fromage Eclair chocolat



Ce calendrier de menus peut subir des modifications en fonction des commandes et livraisons de marchandise au restaurant municipal.

FABRICATION « MAISON »



REPAS SANS VIANDE

La vinaigrette, à base d'huile de colza, est « maison » et les produits préparés (type cordon bleu, paupiette) sont sans porc.

Toutes les viandes sont d'origine française.

Liste des 14 allergènes : moutarde, crustacés, poissons, œufs, soja, arachide, fruits à coques, sulfite, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine centrale de Theix-Noyal Information consommateur sur la présence de substances allergènes		Présence de													
Semaine N° 02		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 07/01	Pamplemousse au sucre														
	Bœuf Bourguignon					X									X
	Pommes Vapeur						X								
	Fromage														
Mardi 08/01	Fruit														
	Cervelas vinaigrette		X			X	X			X	X			X	X
	Tacos					X									
	Riz Basmati														
Mercredi 09/01	Fromage blanc au coulis						X								
	Betteraves rouges									X					X
	Cordon bleu	X				X	X								
	Gratin de Choux-fleurs					X	X								
Jeudi 10/01	Fromage						X								
	Liégeois Fraise						X								
	Salade Ariégeoise						X			X					X
	Paupiette de Dinde sauce savoyarde					X	X								X
Vendredi 11/01	Haricots verts														
	Galette des rois				X	X					X				
	Duo de crudités		X							X					X
	Dos de Colin au beurre blanc					X	X					X			X
Vendredi 11/01	Semoule bio					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.

Cuisine centrale de Theix-Noyalo Information consommateur sur la présence de substances allergènes		Présence de													
Semaine N° 03		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 14/01	Potage Crécy						X								
	Sauté de Veau à l'estragon					X	X								X
	Pâtes bio					X									
	Entremets Caramel						X								
Mardi 15/01	Céleri vinaigrette		X							X					X
	Cheeseburger	X			X	X							X		
	Frites														
	Yaourt						X								
Mercredi 16/01	Potage Légumes						X								
	Poulet Basquaise					X									X
	Gratin dauphinois						X								
	Fromage						X								
Jeudi 17/01	Fruit														
	Betterave/Maïs									X					X
	Roti Cuit														
	Gratin de Légumes						X								
Vendredi 18/01	Crème dessert spéculos						X								
	Œuf mayonnaise									X	X				X
	Filet de Poisson frais sce Armoricaïne			X		X	X		X			X			X
	Julienne de légumes														
	Fromage														
	Fruit						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-Noyalò Information consommateur sur la présence de substances allergènes		Présence de													
Semaine N° 04		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 21/01	Carottes râpées au Tartare									X					X
	Saucisse						X								
	Lentilles														
	Cocktail de fruits														
Mardi 22/01	Pamplemousse														
	Lasagne Végétarienne					X	X							X	
	Salade									X					X
	Fromage blanc à la vanille						X								
Mercredi 23/01	Salami cornichon	X	X			X	X							X	
	Filet de Dinde aux poivrons					X									X
	Carottes Vichy						X								
	Fromage						X								
Jeudi 24/01	Fruit														
	Potage Légumes						X								
	Sauté de Bœuf aux oignons					X									X
	Semoule					X									
Vendredi 25/01	Fromage						X								
	Fruit														
	Salade du Pêcheur									X		X			X
	Filet de Poisson frais					X	X		X		X	X			
	Haricots verts persillés						X								
	Beignet au Pomme	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.

Cuisine centrale de Theix-Noyal Information consommateur sur la présence de substances allergènes		Présence de													
Semaine N° 05		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 28/01	Pâté Hénaff														
	Poulet sauce blanche					X	X								X
	Printanière de légumes						X								
	Fromage						X								
Mardi 29/01	Fruit														
	Potage légumes						X								
	Galette Jambon / Fromage					X	X				X				
	Salade									X					X
	Fromage														
Mercredi 30/01	Compote														
	Carottes râpées									X					X
	Filet de colin sce suprême					X	X					X			
	Macaronis					X	X								
Jeudi 31/02	Petits suisses aux fruits						X								
	Endivette à l'Emmental						X			X					X
	Sauté de Porc au Massalé					X	X								X
	Haricots verts														
	Fruit														
Vendredi 01/02															
	Choux-fleurs vinaigrette									X					X
	Sauté de Veau à l'estragon					X	X								X
	Frites														
	Crêpe					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.

Cuisine centrale de Theix-Noyalò Information consommateur sur la présence de substances allergènes		Présence de													
Semaine N° 06		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 04/02	Céleri vinaigrette		X							X					X
	Mijoté de bœuf aux champignons					X									X
	Riz aux légumes														
	Fromage						X								
Mardi 05/02	Fruit														
	Pâté de campagne	X	X				X				X			X	
	Gratin de légumes à la viande						X								
	Salade									X					X
Mercredi 06/02	Fromage blanc à la cannelle						X								
	Salade de champignons frais									X	X				X
	Cordon bleu	X				X	X								
	Haricots verts						X								
Jeudi 07/02	Fromage						X								
	Compote														
	Carottes râpées au Tartare						X			X					X
	Paupiette de Dinde sauce chasseur					X	X								X
Vendredi 08/02	Gratin de brocolis					X	X								
	Fruit														
	Betteraves vinaigrette									X					X
	Filet de Poisson sauce Nantua			X		X	X					X			
Vendredi 08/02	Pommes vapeur														
	Fromage						X								
	Eclair chocolat				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.