

# Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

03 au 07 - 06

Radis beurre  
Sauté de veau aux  
pivrons  
Pommes vapeur  
Yaourt

Salade camarguaise   
Sauté de dinde aux  
raisins   
Petits pois / Carottes  
Flan nappé caramel

Dos de cabillaud à la  
Dieppoise  
Riz pilaf  
Fromage  
Fruit

Salade bien-être   
Colombo de légumes  
et haricots rouges   
Semoule   
Fromage  
Beignet framboise

Salade verte   
Cheeseburger  
Frites  
Fruit

10 au 14 - 06

Salade de tomates   
Sauté de dinde à la  
crème   
Haricots verts  
Petits Suisses aux  
fruits

Concombres à la  
crème  
Tortillas  
Salade verte  
Fromage  
Fruit

Friand au fromage  
Rougail saucisses  
Riz pilaf  
Fruit

Boeuf à la provençale  
Farfalles   
Fromage  
Fruit

Pastèque  
Dos de cabillaud  
sauce beurre blanc   
Purée de courgettes /  
Pomme de terre  
Yaourt



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.



SEMAINE 23

Plats		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 03/06	Radis beurre						X								
	Sauté de Veau aux poivrons					X	X								X
	Pommes vapeur														
	Yaourt						X								
Mardi 04/06	Salade Camarguaise														
	Sauté de Dinde aux raisins					X	X			X		X			X
	Petits pois / Carottes														
	Flan nappé caramel						X								
Mercredi 05/06	Dos de Cabillaud à la Diépoise			X		X	X					X			X
	Riz Pilaf														
	Fromage						X								
	Fruit														
Jeudi 06/06	Salade Bien-être									X					X
	Colombo de légumes haricots rouges														
	Semoule					X									
	Fromage						X								
Vendredi 07/06	Beignet Framboise					X	X				X				
	Salade verte									X					X
	Cheeseburger					X	X								
	Frites														
	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 24

Plats		Allergènes													
		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi 10/06	Salade de Tomates									X					X
	Sauté de Dinde à la crème					X	X								
	Haricots verts														
	Petits Suisses bio aux fruits						X								
Mardi 11/06	Concombres à la crème						X			X					X
	Tortillas									X					
	Salade									X					X
	Fromage Fruit						X								
Mercredi 12/06	Friand au fromage					X	X								
	Rougail Saucisses					X									
	Riz Pilaf														
	Fruit														
Jeudi 13/06	Boeuf à la Provençale					X									X
	Farfalles					X	X								
	Fromage						X								
	Fruit														
Vendredi 14/06	Pastèque														
	Dos de Cabillaud au beurre blanc					X	X				X				X
	Purée de courgettes						X								
	Yaourt						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.