

# Cuisine Centrale

Menus de la semaine 39 du 21 au 25/09/2020



## Lundi

## Mardi automne




## Mercredi



## Jeudi pain bio



## Vendredi

Entrée

Melon bio  


Chou fleur bio /œuf dur sauce cocktail   


Avocat crevettes mayonnaise  

Salade Alaska bio (céleri, tomate, surimi, mayonnaise)  


Feuilleté niçois 

Plat de résistance

Sauté de porc aux épices 

Filet de dinde rôti aux épices 


Galette saucisse  

Filet de poisson Beurre blanc 

Rôti de veau braisé 


Légume/ Féculent

Purée mousseline 

Haricots beurre 

Salade verte 

Poêlée de légumes bio  

Torsades bio au beurre 

Laitage

Édam 

Ste Maure 

Fournols 

Petit Moulé 


Leerdammer 



Dessert

Fruit bio  

Entremet caramel au lait bio 

Cocktail de fruits  

Fondant au chocolat Crème anglaise 

Fruit bio  

### Légende

 Viandes, Poisson, œufs, Protéines végétales

 Légumes et fruits cuits

 Charcuterie, pâtisserie salée, produits reconstitués

 Dessert lacté et/ou sucré, pâtisserie sucrée

**VF** : Viande Française , **PL** : Producteur Local , Pain compris

 Céréales, féculents, légumes secs

 Légumes et fruits crus

 Fromage et laitage

Produits Bio

Poisson Frais



### Label Bleu Blanc Cœur

La liste des allergènes soumis à déclaration obligatoire est consultable sur le site de la mairie en cliquant ici

Contactez le service restauration en cas de besoins.