

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 48 du 23 au 27/11 /2020



Vendredi

Entrée

Plat de résistance

Légume/

Féculent

Laitage

Dessert

Mardi

Pamplemousse bio sucre 🏶 📸

Sauté de bœuf aux olives vbf & Salsifis au beurre &

Tomme blanche @

Yaourt aromatisé bio

Mercredi **Accueil de loisirs**

Chou fleur mimosa bio sauce cocktail *

Sauté de veau aux pruneaux 🏵 Pommes vapeur &

Gouda 🏵

Pomme cuite au four au caramel bio 🏵 💇

Pain bio Menu végétarien

Jeudi

Velouté de lentilles vertes bio croûtons 💩 🦹

Œufs durs en gratin & Pâtes semi complètes

Fromage fondu &

Salade de fruits frais bio 🏵 📸

Panier à l'Emmental &

Filet de lieu au safran *****

Carottes vichy bio & 💇

Édam 🦚

Ananas au sirop &

Légende

- Viandes, Poisson, œufs, Protéines végétales
- Légumes et fruits cuits

Lundi

Macédoine ® ®

Jambon à l'os 🥸

Torsades bio au

beurre 🏽 🍎

Carré frais &

Kiwi bio 🏽 🕳

Mayonnaise

& Céréales, féculents, légumes secs

Légumes et fruits crus

Charcuterie, pâtisserie salée, produits reconstitués

 Dessert lacté et/ou sucré, pâtisserie sucrée **VF**: Viande Française, **PL**: Producteur Local, Pain compris

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

Contacter le service restauration en cas de besoins.