



Cuisine Centrale

Menus de la semaine 22 du 31/05 au 04/06/2021





Lundi

Entrée
Pastèque bio  

Plat de résistance
Chili con carne au bœuf vbf 


Légume/ Féculent
Haricots rouges et riz créole bio 



Laitage
Fromage fondu à la chèvre 

Dessert
Fruit frais bio  

Mardi

Entrée
Carottes râpées bio  

Plat de résistance
Chipolatas de canard grillées 



Légume/ Féculent
Courgettes à la provençale bio  


Laitage
Chaume 

Dessert
Yaourt aromatisé 

Mercredi



Accueil de loisirs

Entrée
Tomate bio mozzarella  

Plat de résistance
Brochette de porc grillée 



Légume/ Féculent
Pommes country 

Laitage
Édam 

Dessert
Salade de fruits bio  

Jeudi


Repas grec

Entrée
Salade grecque bio  (salade, tomates cerises, olives, oignon rouge, poivron) 



Plat de résistance
Moussaka 

Légume/ Féculent
Salade verte 

Laitage
Feta 

Dessert
Galaktoboureko (gâteau de semoule et feuilles de filo caramélisées) 

Vendredi

Entrée
Salade Marco Paulo (pâtes, surimi, poivron, œuf, chorizo)  

Plat de résistance
Filet de poisson 

Légume/ Féculent
Poêlée de légumes bio  

Laitage
Camembert 


Dessert
Fruit frais 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.