

Cuisine Centrale

Menus de la semaine 37 du 11 au 15/09/2023



Lundi

Menu végétarien

Mardi

Mercredi

Accueil de loisirs

Jeudi

Pain bio

Vendredi

Entrée

Salade Argenteuil bio (salade, asperges, tomates)   

Plat de résistance

Tagliatelles bio au pesto rouge et petits légumes   

Légume/ Féculent

Fromage fondu 

Laitage

Fruit frais bio  

Dessert

Carottes râpées bio  

Jambon braisé aux champignons 

Purée mousseline bio  

Fromage blanc aux fruits bio  

Crêpe jambon emmental 

Saucisse de Francfort 

Pommes de terre rissolées bio  

Brie bio  

Fruit frais bio  

Salade de riz bio à la méridionale (poivrons rouges et verts, olives, oignon rouge)  

Escalope de dinde aux épices 

Ratatouille bio  

Chou à la crème maison 

Salade de tomates bio 

Filet de lieu au citron  

Boullgour pilaf bio  

Emmental bio  

Abricots au sirop 

Légende

 Viandes, Poisson, œufs, Protéines végétales

 Légumes et fruits cuits

 Charcuterie, pâtisserie salée, produits reconstitués

 Dessert lacté et/ou sucré, pâtisserie sucrée

 Céréales, féculents, légumes secs

 Légumes et fruits crus

 Fromage et laitage

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

HVE : Haute Valeur Environnementale

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.