

Menu de la semaine du 14 au 20 juin 2021

Suivant nécessité de service, les menus sont susceptibles d'être modifiés. L'information des allergènes peut être vérifiée auprès des services de restauration.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MIDI	<p><u>Pastèque</u> <u>steack de boeuf bio</u> Sauce au Bleu</p> <p><u>Pommes de terre frites</u> Poêlée méridionale</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Rillettes</u> <u>Filet de poisson dugléré</u></p> <p><u>Boulgour</u> Poêlée de légumes grillés</p> <p><u>Fromage blanc</u></p> <p><u>Banane</u></p>	<p><u>Guacamole</u> <u>Chili végétarien</u></p> <p><u>Riz pilaf</u> Haricots plats</p> <p><u>Fromage portion</u></p> <p><u>Salade de fruits frais</u></p>	<p><u>Salade féta</u> <u>Nuggets de volaille</u></p> <p><u>Pâtes bio</u> Carottes Vichy</p> <p><u>Fromage portion</u></p> <p><u>Cerises</u></p>	<p><u>Salade composée base légumes cuits</u> <u>Filets de poisson meunière</u></p> <p><u>Petits pois à la française</u></p> <p><u>Fromage portion</u></p> <p><u>Semoule au lait</u></p>
SOIR	<p><u>Radis</u> <u>Emincé de volaille</u></p> <p><u>Coquillettes</u></p> <p><u>Fromage fondu</u></p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Salade César</u> <u>Escalope de veau</u></p> <p><u>Gratin de brocolis</u></p> <p><u>Entremet caramel</u></p> <p><u>Gateau basque</u></p>	<p><u>Maïs en salade</u> <u>Croque-monsieur</u></p> <p><u>Salade verte</u></p> <p><u>Laitage</u></p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Concombre en tzatziki</u> <u>Saucisse chipolatas</u></p> <p><u>Patates douces</u></p> <p><u>Petits suisses</u></p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	



Tableau des allergènes déclarés - Semaine du 14 au 20 juin 2021

Céréales contenant du gluten		Oeufs	Lait
LUNDI	Midi Pommes de terre frites	Aucun	LUNDI Midi Yaourt aromatisé
MARDI	Midi Boulgour		MARDI Midi Fromage blanc Soir Gratin de brocolis
MERCREDI	Soir Croque-monsieur		MERCREDI Soir Croque-monsieur
VENDREDI	Midi Filets de poisson meunière Semoule au lait		JEUDI Soir Petits suisses VENDREDI Midi Semoule au lait
Arachides		Fruits à coque	Céleri
LUNDI	Midi Pommes de terre frites	Aucun	VENDREDI Midi Salade composée base légumes cuits
Poissons		Moutarde	Soja
VENDREDI	Midi Filets de poisson meunière	Aucun	Aucun
Crustacés		Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites
Aucun		Aucun	Aucun
Lupin		Mollusques	
Aucun		Aucun	

Important : Les allergènes déclarés dans ce menu, engagent l'unique responsabilité de l'établissement et ne peut engager celle de www.menu-collectivite.fr. En effet, la variété des matières premières, la composition des produits semi-finis et des produits industriels pouvant être mis en oeuvre par les cuisiniers ne permettent pas au concepteur du logiciel, de statuer de façon formelle sur l'absence de tel ou tel allergène nécessitant une information consommateur.



Tableau des grammages recommandés - Semaine du 14 au 20 juin 2021

Lundi			
	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile
Midi			
	Pastèque	120	150
	Sauce au Bleu	Recommandations GEMRCN	
	steack de boeuf bio	Recommandations GEMRCN	
	Pommes de terre frites	120	170
	Poêlée méridionale	Recommandations GEMRCN	
	Yaourt aromatisé	100-125	100-125
	Fruit de saison	Recommandations GEMRCN	
Soir			
	Radis	30	50
	Emincé de volaille	50	70
	Coquillettes	120	170
	Fromage fondu	Recommandations GEMRCN	
	Fruit de saison	Recommandations GEMRCN	

Mardi			
	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile
Midi			
	Rillettes	30	30
	Filet de poisson dugléré	Recommandations GEMRCN	
	Boulgour	120	170
	Poêlée de légumes grillés	Recommandations GEMRCN	
	Fromage blanc	90 à 120	90 à 120
	Banane	100	100
Soir			
	Salade César	Recommandations GEMRCN	
	Escalope de veau	40	60
	Gratin de brocolis	100	100
	Entremet caramel	Recommandations GEMRCN	
	Gateau basque	Recommandations GEMRCN	



Mercredi

Midi			Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile
	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	
			Recommandations GEMRCN
			Recommandations GEMRCN
	Guacamole		
	Chili végétarien		
	Haricots plats	100	150
	Riz pilaf	120	200 à 250
	Fromage portion		Recommandations GEMRCN
	Salade de fruits frais	100	100 à 150

Soir			Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile
	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	
			Recommandations GEMRCN
			Recommandations GEMRCN
	Maïs en salade		
	Croque-monsieur	100	200
	Salade verte	100	150
	Laitage		Recommandations GEMRCN
	Fruit de saison		Recommandations GEMRCN

Vendredi

Midi			Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile
	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	
	Salade composée base légumes cuits	50	90 à 120
	Filets de poisson meunière	50	100 à 120
	Petits pois à la française	100	150
	Fromage portion		Recommandations GEMRCN
	Semoule au lait	90 à 125	90 à 125

Soir**Jeudi**

Midi			Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile
	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	
			Recommandations GEMRCN
			Recommandations GEMRCN
	Salade féta		
	Nuggets de volaille		
	Carottes Vichy		Recommandations GEMRCN
	Pâtes bio		Recommandations GEMRCN
	Fromage portion		Recommandations GEMRCN
	Cerises	100	100 à 150

Soir			Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile
	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	
			Recommandations GEMRCN
			Recommandations GEMRCN
	Concombre en tzatziki		
	Saucisse chipolatas	1 x 50g crue	2 à 3 x 50g
	Patates douces	120	200 à 250
	Petits suisses	50 à 60	100 à 120
	Fruit de saison		Recommandations GEMRCN

