

# CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE

MOIS DE AOÛT 2021- ACTY JEUNES SAINTE HERMINE

Semaine	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 02/08 au 06/08	salade colleslaw jambon grillé lentilles petit moulé nature crème anglaise + gâteau sec	melon émincé de poulet chips + tomates cerise fromage produit laitier ou pâtisserie	carottes râpées V aiguillette de poulet printanière de légumes buche du pilat compote	betteraves Bio bourride de poisson riz vache qui rit mousse au chocolat au lait	sardine à l'huile steak haché haricots plats aux poivrons yaourt nature sucré fruit de saison bio
				Veillées	
du 09/08 au 13/08	macédoine de légumes hachis parmentier salade verte yaourt aromatisé fruit de saison	salade de concombres et surimi émincé de veau haricot vert persillé tomme grise flan nappé caramel	salade pondicherry brochette de poisson sauce yaourt citron boulgour au beurre bio coulommier plan pâtissier	melon charentais escalope de porc grillée courgettes sautées à l'ail comté AOP crème au chocolat	pastèque lasagnes végétariennes tartare ail et fines herbes gâteau de semoule au caramel

## BON APPÉTIT !

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problèmes d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté

menu avec aliments issus de l'agriculture biologique	menu végétarien	produits de saison	pique-nique	entrée ou dessert maison
--	-----------------	--------------------	-------------	--------------------------

Retrouvez la traçabilité des viandes bovines sur le site [www.cc-sudvendeelittoral.fr](http://www.cc-sudvendeelittoral.fr)

Le Règlement Européen INCO impose à tous les professionnels de la restauration d'afficher la liste des allergènes des plats qu'ils proposent

RETROUVER la liste des allergènes sur le site [www.cc-sudvendeelittoral.fr](http://www.cc-sudvendeelittoral.fr) semaine par semaine

Semaine	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 02/08 au 06/08	salade colleslaw jambon grillé lentilles petit moulé nature crème anglaise + gâteau sec	melon yummy texas tomates rondelles grillées gouda bio fruit de saison	carottes râpées V cuisse de poulet printanière de légumes buche du pilat compote	betteraves Bio bourride de poisson riz vache qui rit mousse au chocolat au lait	sardine à l'huile steak haché haricots plats aux poivrons yaourt nature sucré fruit de saison bio
		melon émincé de poulet chips + tomates cerise fromage produit laitier ou pâtisserie	carottes râpées V aiguillette de poulet chips fromage compote		
du 09/08 au 13/08	macédoine de légumes hachis parmentier salade verte yaourt aromatisé fruit de saison	salade de concombres et surimi émincé de veau haricot vert persillé tomme grise flan nappé caramel	salade pondicherry brochette de poisson sauce yaourt citron boulgour au beurre bio coulommier plan pâtissier	melon charentais escalope de porc grillée courgettes sautées à l'ail comté AOP crème au chocolat	pastèque lasagnes végétariennes tartare ail et fines herbes gâteau de semoule au caramel
		surimi sauce mayo lamelle de veau kebab chips fromage flan nappé caramel			
16/08 au 20/08	concombre à la crème escalope de dinde haricot beurre fromage fondu	melon charentais tomates farcies végétariennes blé brie bio crème dessert vanille	tomates au gouda vinaigrette sauté de veau au curry tortis yaourt aromatisé fruit de saison	maquereaux à la moutarde rôti de bœuf pomme de terre sautée persillée emmental bio fruit de saison	salade de riz carottes petits pois au thon dos de colin ratatouille bio kiri fruit de saison
		melon blanc de poulet chips fromage crème dessert vanille			
du 23/08 au 27/08	pâté de volaille rôti de veau macaroni au beurre yaourt bio à la vanille de madagascar fruit de saison	melon pomme de terre rôsti carottes à la crème bio mimolette fruit de saison	salade de concombre tomates et surimi chipolatas petits pois à la française bio babybel fruit de saison	salade de thon œuf maïs tomates pavé de hoki sauce armoricaine brocolis st nectaire laitier AOP compote	pastèque steak haché flageolet chanteneige bio yaourt nature sucré

### BON APPÉTIT !

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problèmes d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté

menu avec aliments issus de l'agriculture biologique	menu végétarien	produits de saison	<b>pique-nique</b>	entrée ou dessert maison
--	-----------------	--------------------	--------------------	--------------------------

Retrouvez la traçabilité des viandes bovines sur le site [www.cc-sudvendeelittoral.fr](http://www.cc-sudvendeelittoral.fr)

Le Règlement Européen INCO impose à tous les professionnels de la restauration d'afficher la liste des allergènes des plats qu'ils proposent

RETROUVER la liste des allergènes sur le site [www.cc-sudvendeelittoral.fr](http://www.cc-sudvendeelittoral.fr) semaine par semaine

Semaine du : 02/08 au 06/08/2021

Convive: ACCUEILS DE LOISIRS  
SAINTE HERMINE

## SERVICE COMMUN CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE

		Anhydride sulfureux et sulfites	Céleri et produits à base de céleri	Crustacés et produits à base de crustacés	Oeufs et produits à base d'oeufs	Poissons et produits à base de poissons	Céréales contenant du gluten	Arachides et produits à base d'arachides	Fruits à coques	Lupin et produits à base de Lupin	Lait et produits à base de lait	Mollusques et produits à base de mollusque	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Soja et produits à base de soja	
Journée	Designation recette															
		O : Présence de l'allergènes					T: Trace de l'allergènes									
02/08/2021	SALADE COLESLOW		T	T	O	T	T		T		T	T	O		T	
	JAMBON GRILLE															
	LENTILLE A LA GRAISSE DE CANARD															
	PETIT MOULE								T		O					
03/08/2021	CREME ANGLAISE + MADELEINE				O		O		T		O					
	MELON															
	STEAK DE BLE POIS FACON BASQUAISE		T		T		O				T				T	
	TOMATES RONDELLES GRILLEES															
04/08/2021	GOUDA BIO										O					
	FRUIT															
	CAROTTE RÂPÉES V BIO	O	T		T		T				T		O	T	T	
	AIGUILLETTE DE POULET		T	T	T	T	O				T					
05/08/2021	PRINTANIERE DE LEGUMES		T				T						T	T		
	BUCHE DU PILAT										O					
	COMPOTE															
	BETTERAVE BIO										O					
06/08/2021	BOURRIDE DE POISSON	O	T		O	O	T						T	T		
	RIZ		T				T				O		T	T		
	VACHE QUI RIT										O					
	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT										O				T	
06/08/2021	SARDINE					O										
	STEAK HACHE		T				T						T	T		
	HARICOT PLAT AUX LARDONS		T				T						T	T		
	YAOURT SUCRE										O					
	FRUIT DE SAISON										O					

Le Règlement Européen impose à tous les professionnels de la restauration d'afficher la liste des allergènes des plats qu'ils proposent

Retrouver la liste des allergènes sur le site [www.cc-sudvendeelittoral.fr](http://www.cc-sudvendeelittoral.fr) semaine par semaine

**POUR AFFICHAGE**

**DOCUMENT A CONSERVER  
DANS LES CUISINES SATELLITES APRES AFFICHAGE**

Semaine du : 02/08 au 06/08/2021

Convive: pique-nique  
ACCUEILS DE LOISIRS  
SAINTE HERMINE

## SERVICE COMMUN CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE

Journée	Designation recette	Anhydride sulfureux et sulfites	Céleri et produits à base de céleri	Crustacés et produits à base de crustacés	Oeufs et produits à base d'oeufs	Poissons et produits à base de poissons	Céréales contenant du gluten	Arachides et produits à base d'arachides	Fruits à coques	Lupin et produits à base de Lupin	Lait et produits à base de lait	Mollusques et produits à base de mollusque	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Soja et produits à base de soja	
		O : Présence de l'allergènes      T: Trace de l'allergènes														
03/08/2021	MELON															
	EMINCE DE POULET															
	CHIPS		T								T		T			
	TOMATES															
	FROMAGE										O					
04/08/2021	PRODUIT LAITIER										O					
	CAROTTES RAPEES	O	T		T		T				T		O	T	T	
	AIGUILLETTE DE POULET															
	CHIPS		T								T		T			
	FROMAGE										O					
	COMPOTE															

Le Règlement Européen impose à tous les professionnels de la restauration d'afficher la liste des allergènes des plats qu'ils proposent

Retrouver la liste des allergènes sur le site [www.cc-sudvendeelittoral.fr](http://www.cc-sudvendeelittoral.fr) semaine par semaine

**POUR AFFICHAGE**

**DOCUMENT A CONSERVER  
DANS LES CUISINES SATELLITES APRES AFFICHAGE**

## SERVICE COMMUN CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE

Semaine du : pique-nique du  
03/08/2021 + veillée du  
05/08 2021

Convive: ACCUEILS DE LOISIRS  
SAINTE HERMINE - ACTY JEUNES

Journée	Designation recette	Anhydride sulfureux et sulfites	Céleri et produits à base de céleri	Crustacés et produits à base de crustacés	Oeufs et produits à base d'oeufs	Poissons et produits à base de poissons	Céréales contenant du gluten	Arachides et produits à base d'arachides	Fruits à coques	Lupin et produits à base de Lupin	Lait et produits à base de lait	Mollusques et produits à base de mollusque	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Soja et produits à base de soja	
		O : Présence de l'allergènes      T: Trace de l'allergènes														
03/08/2021 pique-nique	MELON															
	EMINCE DE POULET															
	CHIPS		T								T		T			
	TOMATES															
	FROMAGE										O					
05/08/2021 veillée	PRODUIT LAITIER										O					
	RILLETTE DE THON					O					O					
	RÔTI DE PORC															
	CHIPS		T								T		T			
	FROMAGE										O					
	CREME VANILLE A BOIRE								T		O					

Le Règlement Européen impose à tous les professionnels de la restauration d'afficher la liste des allergènes des plats qu'ils proposent

Retrouver la liste des allergènes sur le site [www.cc-sudvendeelittoral.fr](http://www.cc-sudvendeelittoral.fr) semaine par semaine

**POUR AFFICHAGE**

**DOCUMENT A CONSERVER  
DANS LES CUISINES SATELLITES APRES AFFICHAGE**