

# CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE

MOIS DE JUILLET 2021- ALSHI SAINTE GEMME LA PLAINE

Semaine	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 5 AU 9 JUILLET			melon cordon bleu tori couleur chanteneige fruit de saison	concombre au fromage blanc rôti de bœuf pomme de terre noisette pyrénées tarte grillée aux pommes	taboulé saumonette sauce provençale brocolis vache qui rit fruit de saison
du 12 AU 16 JUILLET	carottes râpées V émincé de veau à la crème coquillettes tomate bio cantafrçais fruit de saison	salade de tomate maïs œuf dos de colin chou fleur emmental yaourt à boire		pamplemousse nuggets de blé courgette à la crème st paulin liegeois au chocolat	melon saucisse de toulouse moquette de vendée tartare yaourt aromatisé
du 19 AU 23 JUILLET	concombre V clafoutis de tomate mozzarella tomme blanche crème dessert caramel	salade piémontaise manchon et aileron de poulet haricot beurre petit suisse nature sucré fruit de saison	roulé de surimi émincé de dinde poêlée 4 saisons emmental salade de fruits	pastèque pané de colin duo chou fleur carotte buche du pilat fruit de saison	tomate fête V palette de porc provençale pomme de terre rissolée fromage fondu yaourt vanille bio
du 26 AU 30 JUILLET	œuf dur mayo spaghetti bolognaise végétarienne kiri velouté aromatisé	salade de riz au thon steak haché tian de légumes coulommier fruit de saison	salade de tomate lardons croutons rôti de porc haricot vert yaourt nature sucré fruit de saison	roulé de surimi sauté de veau carottes persillées edam crème dessert chocolat	melon cube de poisson sauce citronnée duo de boulgour bio et brunoise de légumes croclait fruit de saison

**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

# CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE

MOIS DE JUILLET 2021- ACTY JEUNES

Semaine	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 5 AU 9 JUILLET			melon cordon bleu tori couleur chanteneige fruit de saison	concombre au fromage blanc rôti de bœuf pomme de terre noisette pyrénées tarte grillé aux pommes	taboulé saumonette sauce provençale brocolis vache qui rit fruit de saison
du 12 AU 16 JUILLET	carottes râpées V émincé de veau à la crème coquillettes tomate bio cantafras fruit de saison	salade de tomate mais œuf dos de colin chou fleur emmental yaourt à boire		melon blanc de dinde ou rôti de dinde chips fromage liégeois au chocolat	melon saucisse de toulouse moquette de vendée tartare yaourt aromatisé
du 19 AU 23 JUILLET	concombre V clafoutis de tomate mozarella tomme blanche crème dessert caramel	salade piémontaise manchon et aileron de poulet haricot beurre petit suisse nature sucré fruit de saison	roulé de surimi émincé de dinde poêlée 4 saisons emmental salade de fruits	pastèque pané de colin duo chou fleur carotte buche du pilat fruit de saison	tomate fêta V rôti de porc chips fromage yaourt vanille bio
du 26 AU 30 JUILLET	œuf dur mayo spaghetti bolognaise végétarienne kiri velouté aromatisé	salade de riz au thon steak haché tian de légumes coulommier fruit de saison	salade de tomate lardons croutons rôti de porc haricot vert yaourt nature sucré fruit de saison	roulé de surimi sauté de veau carottes persillées edam crème dessert chocolat	melon rôti de porc chips fromage fruit de saison

**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 : 26/07 au 30/07/2021

Convive: 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
		<p style="text-align: center;">O : Présence de l'allergènes      T: Trace de l'allergènes</p>													
26/07/2021	ŒUF DUR MAYO	O			O									O	
	SPAGHETTI BOLOGNAISE VEGETARIENNE				T			O			O				O
	KIRI										O				
	VELOUTE AROMATISEE										O				
27/07/2021	SALADE DE RIZ AU THON	O	T		T	O	T				T		O	T	T
	STEAK HACHE		T		T		T				T		T	T	T
	TIAN DE LEGUMES		T				T						T	T	
	COULOMMIER										O				
28/07/2021	SALADE DE TOMATES LARDONS	O	T		T		O		T		T		O	T	T
	CROUTONS V														
	RÔTI DE PORC		T		T		O				O		T	T	
	HARICOT VERT		T				T				O		T	T	
29/07/2021	YAOURT NATURE SUCRE										O				
	FRUIT DE SAISON										O				
	ROULE DE SURIMI	O	T	O	O	O	O				T	T	O		T
	SAUTE DE VEAU	O	T		T		T				T		T	T	
30/07/2021	CAROTTE PERSILLEE		T				T				O		T	T	
	EDAM										O				
	CREME DESSERT CHOCOLAT										O				O
	MELON														
30/07/2021	CUBE DE POISSON SAUCE CITRONNEE	O	T		T	O	O				O		T	T	
	DUO DE BOULGOUR BIO ET BRUNOISE DE LEGUMES		O				O				O		T	T	
	CROCLAIR										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

Conformément aux informations transmises par le(s) fournisseur(s) de Transgourmet Opérations

Semaine du : **pique-nique du 30 juillet 2021**

Convive: **ACCUEILS DE LOISIRS  
SAINTE HERMINE - ACTY JEUNES**

## 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	
		<b>O : Présence de l'allergènes</b>							<b>T: Trace de l'allergènes</b>							
30/07/2021	MELON															
	RÔTI DE PORC															
	CHIPS		T								T		T			
	FROMAGE										O					
	FRUIT DE SAISON															

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

Semaine du : 19/07 au 23/07/2021

Convive: 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	
		<b>O : Présence de l'allergènes</b>					<b>T: Trace de l'allergènes</b>									
19/07/2021	CONCOMBRE V	O	T		O		T				O			O		T
	CLAFOUTIS DE TOMATES		T								O			T	T	
	MOZARELLA				O		O				O					
	TOMME BLANCHE										O					
20/07/2021	CREME DESSERT CARAMEL										O					
	SALADE PIEMONTAISE	O			O		T				T			O		T
	MANCHON ET AILERON DE POULET		T		T		T				T			T		T
	HARICOT BEURRE		T				T				O			T	T	
	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE										O					
21/07/2021	FRUIT DE SAISON															
	ROULE DE SURIMI	O	O	O	O	O	O				T	T		O		T
	EMINCE DE DINDE	O	T				T							T	T	
	POELEE 4 SAISONS		T				T				O			T	T	O
	EMMENTAL										O					
22/07/2021	SALADE DE FRUITS															
	PASTÈQUE															
	PANE DE COLIN				T	O	O				O	T				T
	DUO CHOU FLEUR CAROTTE		T				T				O			T	T	
	BÛCHE DU PILAT										O					
23/07/2021	FRUIT DE SAISON															
	TOMATE FÊTA V	O	T		T		T				O			O	T	T
	PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE													T		
	POMME DE TERRE RISSOLEE		T				T							T	T	
	FROMAGE FONDU										O					
YAOURT VANILLE BIO										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

Semaine du : **pique-nique**

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									
20/07/2021	PIEMONTAISE	O			O		T				T			O		T
	AIGUILLETTE DE POULET										T					
	CHIPS		T								T			T		
	FROMAGE										O					
21/07/2021	FRUIT DE SAISON															
	SURIMI SAUCE COKTAIL	O	O	O	O	O	O				T	T		O		T
	BLANC DE DINDE															
	CHIPS		T								T			T		
	FROMAGE										O					
	SALADE DE FRUITS															

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

Conformément aux informations transmises par le(s) fournisseur(s) de Transgourmet Opérations

Semaine du : **pique-nique du**  
**23/07/21 + veillée du**  
**20/07/21**

Convive: **ACCUEILS DE LOISIRS**  
**SAINTE HERMINE - ACTY JEUNES**

## 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	<span style="color: red;">O : Présence de l'allergènes</span> <span style="color: green;">T: Trace de l'allergènes</span>														
20/07/2021 veillée	RILLETTE DE THON					O					O					
	AIGUILLETTE DE POULET															
	CHIPS	T					T				T					
	FROMAGE COMPOTE										O					
23/07/2021 pique-nique	TOMATE FÊTA V	O	T		T		T				O		O	T	T	
	RÔTI DE PORC															
	CHIPS		T								T		T			
	FROMAGE YAOURT VANILLE BIO										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

Semaine du : 12/07 au 16/07/2021

Convive: 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
12/07/2021	CAROTTES RÂPÉES V	O	T		T		T				T			O	T	T
	EMINCE DE VEAU A LA CREME		T				T				O			T	T	
	COQUILLETTE TOMATE BIO		O				O				O					
	CANTAFRAIS										O					
	FRUIT DE SAISON															
13/07/2021	SALADE DE TOMATE MAIS ŒUF V	O	T		O		T				T			O	T	T
	DOS DE COLIN		T		O	O	O				O	T		T	T	T
	SAUCE BEURRE BLANC		T	T	O	O	O				O			T	T	T
	CHOU FLEUR		T				T				O			T	T	
	EMMENTAL										O					
YAOURT A BOIRE										O						
14/07/2021	FERIE															
15/07/2021	PAMPLEMOUSSE															
	NUGGET'S DE BLE		O		T	T	O				T	T	T	T	T	T
	COURGETTE A LA CREME		T				T				O			T	T	
	SAINT PAULIN										O					
LIEGEOIS AU CHOCOLAT										O					T	
16/07/2021	MELON															
	SAUCISSE DE TOULOUSE															
	MOGETTE DE VENDEE						O									
	TARTARE								T							
YAOURT BIO VANILLE										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-sudvendee littoral.fr](http://www.cc-sudvendee littoral.fr) semaine par semaine



Conformément aux informations transmises par le(s) fournisseur(s) de Transgourmet Opérations

Semaine du : **pique-nique du 15 juillet 2021**

Convive: **ACCUEILS DE LOISIRS  
SAINTE HERMINE - ACTY JEUNES**

## 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	
		<b>O : Présence de l'allergènes</b>							<b>T: Trace de l'allergènes</b>							
15/07/2021	MELON															
	BLANC DE DINDE															
	CHIPS		T								T		T			
	FROMAGE										O					
	LIEGEOIS CHOCOLAT										O				T	

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

Semaine du : 05/07 au 09/07/2021

Convive: 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											
05/07/2021															
06/07/2021															
07/07/2021	MELON														
	CORDON BLEU		T		T		O				O				
	TORTI COULEUR				T		O				O				
	CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON										O				
08/07/2021	CONCOMBRE A LA CREME		T		O		T				O		O	T	
	RÔTI DE BOEUF		T				T						T	T	
	POMME DE TERRE NOISETTE PYRENEES	T					T				T				
	TARTE GRILLEE AUX POMMES				O		O	T	T		O				
09/07/2021	TABOULE SAUMONETTE SAUCE				T		O								
	PROVENCALE		O		T	O	T				T		T	T	
	BROCOLIS		T				T				O		T	T	
	VACHE QUI RIT										O				
	FRUIT DE SAISON														

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

Semaine du : **pique-nique du 9 juillet 2021**

Convive: **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	
		<b>O : Présence de l'allergènes</b>							<b>T: Trace de l'allergènes</b>							
09/07/2021	TABOULE				T		O									
	EMINCE DE POULET		T		T		T				T		T		T	
	CHIPS		T								T		T			
	FROMAGE										O					
	FRUIT DE SAISON															

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