

CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE



MOIS DE NOVEMBRE 2022- A.L.S.H.I

Mercredi 9 novembre	Mercredi 16 novembre	Mercredi 23 novembre	Mercredi 30 novembre
macédoine mayonnaise	choux blanc jambon emmental	carottes rapées bio à l'échalotte	maquereau à la tomate
hachis parmentier bio maison	émincé de dinde sauce curry	sauté de porc au caramel LR	brochette de dinde paprika
emmental bio	gratin de chou fleur Agriconfiance	macaroni bio au beurre bio	haricot vert Agriconfiance
fruit de saison	boursin ail et fines herbes	chanteneige bio	rondelé aux noix
	yaourt nature bio + sucre	fruit de saison	yaourt bio à la vanille de madagascar

Semaine	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 31/10 au 04/11/2022	betteraves bio V rôti de porc VPF chips yaourt nature bio + sucre fruit de saison bio	Toussaint	rilette de thon jambon grillé moquette de Vendée Label Rouge crème anglaise brioche	céleri remoulade émincé de bœuf mariné VBF blé bio sauce tomate bio comté AOP flan vanille caramel	carotte râpée bio vinaigrette bio maison dos de colin sauce hollandaise chou fleur persillé Agriconfiance chanteneige bio fruit de saison bio

BON APPÉTIT !

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

Retrouvez la traçabilité des viandes bovines sur le site www.cc-sudvendeelittoral.fr

EGALIM : menu avec aliments issus de l'agriculture biologique ou produits sous signe de qualité (AOP, AOC, IGP, Label Rouge, Agriconfiance, Pays de Loire.....)	Menu à thème
fruits de saison	plat maison
	pique-nique

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 semaine par semaine

Semaine du : 21/11 au 25/11/2022

Convive: ACCUEILS DE LOISIRS
LA CAILLERE SAINT HILAIRE

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									
23/11/2022	CAROTTE RÂPÉE BIO A L'ÉCHALOTTE V	O	T		T		T				T		O	T	T	
	SAUTE DE PORC AU CAMEL		T		T		O				O		T	T		
	MACARONI BIO AU BEURRE BIO		T				O				O		T	T		
	FROMAGE										O					
	FRUIT DE SAISON OU FRUITS AU SIROP															

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 semaine par semaine

Semaine du : 14/11 au 18/11/2022

Convive: ACCUEILS DE LOISIRS
LA CAILLERE SAINT HILAIRE

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									
16/11/2022	CHOU BLANC JAMBON EMMENTAL	O			T		T				T		O		T	
	EMINCE DE DINDE SAUCE CURRY		T				T				O		O	T		
	GRATIN DE CHOU FLEUR		T		T		O				O		T	T		
	BOURSIN AIL ET FINES HERBES								T		O					
	YAOURT NATURE BIO + SUCRE										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 semaine par semaine

Semaine du : 07/11 au 11/11/2022

Convive: ACCUEILS DE LOISIRS
LA CAILLERE SAINT HILAIRE

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									
09/11/2022	MACEDOINE MAYONNAISE		T		O		T				T			O	T	T
	HACHIS PARMENTIER BIO MAISON		T				T				O			T	T	
	EMMENTAL BIO										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 semaine par semaine

Semaine du : 31/10 au 04/11/2022

Convive: ACCUEILS DE LOISIRS
LA CAILLERE SAINT HILAIRE

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														
31/10/2022	BETTERAVE V	O			T		T				T					T
	RÔTI DE PORC				T		T		T		T					
	CHIPS		T								T		T			
	YAOURT										O					
	FRUIT															
01/11/2022																
02/11/2022	RILLETTE DE THON					O					O					
	JAMBON GRILLE															
	MOGETTE DE VENDEE		T				T				O		T	T		
	CREME ANGLAISE				O						O				T	
03/11/2022	BRIOCHE				O		O		T		O				T	T
	CELERI REMOULADE		O	T	O	T	T		T		T	T	O			T
	EMINCE DE BŒUF MARINE				O											
	BLE BIO SAUCE TOMATE BIO		T					O			O		T	T		
04/11/2022	FROMAGE										O					
	FLAN VANILLE CARAMEL										O					
	CAROTTE RÂPEE BIO V	O	T		T		T				T		O	T	T	
	DOS DE COLIN				O	O	O				O			T	T	
	SAUCE HOLLANDAISE		O								O					
04/11/2022	CHOU FLEUR PERSILLE		T				T				O		T	T		
	FROMAGE										O					
	FRUIT DE SAISON 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-sudvendeeilittoral.fr semaine par semaine