

CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE

MOIS DE DECEMBRE 2022 - ECOLES

Semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	salade piémontaise nature escalope de porc purée de 3 légumes vache qui rit bio compote de pomme bio	céleri rave au fromage blanc maison pavé de hoki sauce armoricaine blé bio yaourt aux fruits mixés bio fruit de saison bio	salade de chou rouge maison sauté de bœuf carottes VBF fusili bio gouda bio flan au chocolat	œuf dur bio sauce cocktail curry de butternut aux lentilles/riz yaourt aux poires bio fruit de saison bio
	betteraves bio émincé de veau à la crème de coco semoule bio au beurre bio chanteneige bio compote pomme abricot bio	carottes bio râpées maison échalote lasagnes végétariennes gouda bio fruit de saison bio	salade verte crouton emmental boudin blanc purée de pomme de terre bio carré frais bio éclair à la vanille	salade de torti au jambon maïs maison croustille de hoki meunière purée de potimarron bio camembert bio fruit de saison bio
	céleri rémoulade émincé de dinde à la crème haricots verts Agriconfiance emmental bio semoule nappée caramel	salade d'endive emmental brandade de poisson maison bio comté AOP fruit de saison bio	Repas de Noël	chou blanc maïs maison boulette végétarienne risotto courgette pois chiche petit suisse bio aromatisé 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, HVE, Agriconfiance, Pays de Loire.....)	MENU VEGETARIEN	produits de saison	entrée ou dessert maison
--	------------------------	--------------------	--------------------------

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

SERVICE COMMUN CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE

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

Semaine du : 28.11 au 02.12.22

Convive: SCOLAIRES

		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'allergène					T: Traces de l'allergène									
28/11/2022	SALADE PIEMONTAISE NATURE	O	T	T	O	T	T		T		T	T	O		T	
	ESCALOPE DE PORC		T		T		O				O		T	T		
	PUREE DE 3 LEGUMES		T				T				O		T	T		
	VACHE QUI RIT BIO										O					
	COMPOTE DE POMME BIO													T		
29/11/2022	CELERI RAVE AU FROMAGE BLANC		O	T	O	T	T		T		O	T	O		T	
	PAVE DE HOKI SAUCE ARMORICAINE		T	O	T	O	O				O	O	T	T	T	
	BLE BIO A LA TOMATE		O		T		O				T		T	T		
	YAOURT AUX FRUITS MIXES BIO										O					
	FRUIT DE SAISON															
1er/12/2022	SALADE DE CHOU ROUGE EMMENTAL V	O	T		T		T				O		O	T	T	
	SAUTE DE BŒUF CAROTTE	O	T				O						T	T		
	FUSILI BIO		T				O				O		T	T	T	
	GOUDA BIO										O					
	FLAN AU CHOCOLAT										O				T	
02/12/2022	ŒUF DUR BIO SAUCE COCKTAIL		O		O								O			
	CURRY DE BUTTERNUT AUX LENTILLES / RIZ	O	T				T		O		O		O	T		
	YAOURT AUX POIRES BIO										O					
	FRUIT DE SAISON BIO															

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