



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 26 MARS AU 30 MARS 2018



| LUNDI 26 MARS | MARDI 27 MARS | JEUDI 29 MARS | VENDREDI 30 MARS |
|--|--|---|---|
| <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Merguez de bœuf</p> <p>Purée Isabelle</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Orange</p> | <p>Emincé de tomate, mais</p> <p>Gigot d'agneau Sauce brune</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Brie</p> <p>Brownies au chocolat</p> | <p>Saucisson à l'ail / beurre</p> <p>Spaghettis Filet de saumon crémé</p> <p>Morbier</p> <p>Kiwi</p> | <p>Salade de betteraves persillées</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Carottes vichy 60% Pdt 40%</p> <p>Babybel</p> <p>Poisson d'Avril</p> |

Menu conforme à la circulaire n°2001-11-8 du 25 Juin 2001 et à la décision n°2007-17 du 04 Mai 2007 du GERM CN

Tous les produits servis sont susceptibles de contenir des traces des allergènes alimentaires majeures : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite en concentration de plus de mg/kg ou 10 mg /l, lupin et mollusque.

Les repas sont préparés à la cuisine centrale par du personnel municipal en privilégiant un maximum de produits frais et servis avec du pain fabriqué avec de la farine issue de l'agriculture biologique.

La programmation du menu peut subir des modifications suivant les cours, les arrivages et les livraisons.

Légende colorimétrique :

Légumes et fruits cuits, légumes et fruits frais, plat protidique (viande, œuf, poisson), produits laitiers, féculents, matière grasse (mayonnaise, friture)