



## RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 2 AU 6 AVRIL 2018



| LUNDI 2 AVRIL | MARDI 3 AVRIL   | JEUDI 5 AVRIL   | VENDREDI 6 AVRIL   |
|---------------|---|---|--|
| FERIE         | <p><b>Potage aux légumes</b><br/>.....</p> <p><b>Frionor</b><br/>.....</p> <p><b>Flan de légumes</b><br/>.....</p> <p><b>Tomme noire</b><br/>.....</p> <p><b>Banane</b></p> | <p><b>Courgettes râpées vinaigrette</b><br/>.....</p> <p><b>Tomate farcie</b><br/><b>Sauce tomate</b><br/>.....</p> <p><b>PDT rissolées</b><br/>.....</p> <p><b>Carré de l'est</b><br/>.....</p> <p><b>Poire au sirop</b></p> | <p><b>Pizza aux fromages</b><br/>.....</p> <p><b>Poulet rôti</b><br/><b>À la sauce citronnée</b><br/>.....</p> <p><b>Printanière de légumes</b><br/>.....</p> <p><b>Petit suisse</b><br/>.....</p> <p><b>Pomme</b></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 GERMEN*

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)