



## RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 9 AU 13 AVRIL 2018



LUNDI 9 AVRIL	MARDI 10 AVRIL	JEUDI 12 AVRIL	VENDREDI 13 AVRIL
<p><b>Salade de haricots verts</b>  <b>Tomates</b>            .....</p> <p><b>Raviolis</b>  <b>Au bœuf</b>            .....</p> <p><b>Salade</b>            .....</p> <p><b>Comté</b>            .....</p> <p><b>Kiwi</b></p>	<p><b>Carottes râpées persillées</b>            .....</p> <p><b>Œufs durs</b>            .....</p> <p><b>PDT à la crème</b>            .....</p> <p><b>Yaourt velouté</b>            .....</p> <p><b>Salade de fruits</b></p>	<p><b>Friand au fromage</b>            .....</p> <p><b>Sauté de dinde</b>  <b>Sauce moutarde</b>            .....</p> <p><b>Petits pois</b>            .....</p> <p><b>Coulommiers</b>            .....</p> <p><b>Raisin</b></p>	<p><b>Concombres à la crème</b>            .....</p> <p><b>Saumonette</b>  <b>Sauce bretonne</b>            .....</p> <p><b>Riz aux petits légumes</b>            .....</p> <p><b>Chaussée aux moines</b>            .....</p> <p><b>Nid d'oiseau</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 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)**