



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 16 AU 20 AVRIL 2018



LUNDI 16 AVRIL	MARDI 17 AVRIL	JEUDI 19 AVRIL	VENDREDI 20 AVRIL
<p>Salade verte, lardons, fromage</p> <p>Sauté de bœuf A la provençale</p> <p>PDT 70% Carottes fondantes 30%</p> <p>Rouy</p> <p>Abricot au sirop</p>	<p>Salade de fèves vinaigrette</p> <p>Poisson pané Mayonnaise</p> <p>Chou-fleur gratiné</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Orange</p>	<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Omelette espagnole</p> <p>PDT campagnardes</p> <p>Morbier</p> <p>Entremet vanille</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Choucroute (viande)</p> <p>Garniture de chou alsacien</p> <p>Petit suisse</p> <p>Kiwi</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)