



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 23 AU 27 AVRIL 2018



LUNDI 23 AVRIL	MARDI 24 AVRIL	JEUDI 26 AVRIL	VENREDI 27 AVRIL
<p>Salade de pâtes surimi</p> <p>Escalope de dinde Sauce Vallée d'auge</p> <p>Haricots 70% PDT 30%</p> <p>Cantal</p> <p>Banane</p>	<p>Râpé de chou rouge</p> <p>Pates à la bolognaise</p> <p>Mimolette</p> <p>Mirabelles au sirop</p>	<p>Vacances</p>	<p>Vacances</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 majeurs : 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)