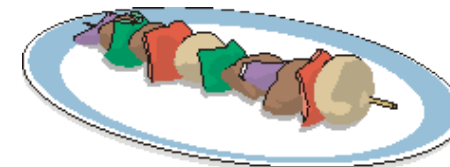




RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 15 AU 19 JANVIER 2018



LUNDI 15 JANVIER	MARDI 16 JANVIER	JEUDI 18 JANVIER	VENDREDI 19 JANVIER
Potage au potiron	Céleri rémoulade	Terrine de foie et cornichon	Salade de pamplemousse
Boulettes de bœuf Sauce tomate	Gigot d'agneau Rôti à l'ail	Filet de colin Sauce à la Dieppoise	Sauté de bœuf Sauce au thym
Tortis	Carottes 60% flageolets 40%	Riz pilaf	Haricots beurre 60% Pdt 40%
Yaourt aromatisé	Coulommiers	Leerdammer	Edam
Orange	Flan nature	Pomme	Gâteau marbré

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)