



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 14 AU 18 MAI 2018



LUNDI 14 MAI	MARDI 15 MAI	JEUDI 17 MAI	VENDREDI 18 MAI
<p>Salade de haricots verts Vinaigrette</p> <p>Bourguignon de bœuf</p> <p>Carottes 60% PDT 40%</p> <p>Pyrénées</p> <p>Banane</p>	<p>Pastèque</p> <p>Omelette Ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Pâté en croûte</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Poêlée de légumes verts</p> <p>St Paulin</p> <p>Pêche</p>	<p>Salade verte, maïs, tomate, emmental</p> <p>Spaghettis Filet de Saumon</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Mousse au chocolat</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)