



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 21 AU 25 MAI 2018



LUNDI 21 MAI	MARDI 22 MAI	JEUDI 24 MAI	VENDREDI 25 MAI
FERIE	<p>Salade composée</p> <p>Frionor Sauce mayonnaise</p> <p>Chou-fleur gratiné</p> <p>Petit suisse</p> <p>Poire</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Œuf dur</p> <p>PDT crémees</p> <p>Tomme</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Choux de Bruxelles 70 % PDT 30 %</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fraises au sucre</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)