



## RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 28 MAI AU 01 JUIN 2018



LUNDI 28 MAI	MARDI 29 MAI	JEUDI 31 MAI	VENREDI 01 JUIN
<b>Taboulé oriental</b> .....	<b>Concombres vinaigrette</b> .....	<b>Betteraves crues mâche</b> .....	<b>Melon</b> .....
<b>Emincé de dinde</b> <b>Sauce crème aux champignons</b> .....	<b>Crossiflette</b> <b>Carbonara</b> .....	<b>Rôti de porc façon Orloff</b> <b>Jus de rôti</b> .....	<b>Filet de cabillaud</b> <b>Sauce aux endives</b> .....
<b>Petits pois</b> .....	<b>Comté</b> .....	<b>Haricot beurre 50%</b> <b>Carottes 50%</b> .....	<b>Purée de carottes</b> .....
<b>Gouda</b> .....	<b>Compote de fruits</b>	<b>Yaourt nature</b> .....	<b>Chèvre</b> .....
<b>Pêche</b>		<b>Palmier</b>	<b>Entement vanille</b> <b>et sa couronne de fruits</b>

*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 protéidique (viande, œuf, poisson), produits laitiers, féculents, matière grasse (mayonnaise, friture)**