



## RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 11 AU 15 JUIN 2018



LUNDI 11 JUIN	MARDI 12 JUIN	JEUDI 14 JUIN	VENREDI 15 JUIN
<p><b>Melon</b> .....</p> <p><b>Palette de porc à la diable</b> .....</p> <p><b>Brocolis gratinés</b> .....</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b> .....</p> <p><b>Crêpe à la confiture de framboise</b></p>	<p><b>Betteraves cuites vinaigrette</b> .....</p> <p><b>Filet de cabillaud</b> <b>Sauce dugléré</b> .....</p> <p><b>Pdt vapeur</b> .....</p> <p><b>Pyénées</b> .....</p> <p><b>Fraises au sucre</b></p>	<p><b>Céleri, tomate, maïs</b> .....</p> <p><b>Jambon</b> <b>Sauce champignons</b> .....</p> <p><b>Macaronis</b> .....</p> <p><b>Saint nectaire</b> .....</p> <p><b>Compote de fruits rouges</b> <b>Biscuit</b></p>	<p><b>Feuilleté au fromage</b> .....</p> <p><b>Cuisse de poulet</b> <b>Sauce aux pommes</b> .....</p> <p><b>Petits pois</b> .....</p> <p><b>Yaourt gélifié</b> .....</p> <p><b>Prunes</b></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)**