



RESTAURATION SCOLAIRE



ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 02 AU 06 JUILLET 2018

LUNDI 02 JUILLET	MARDI 03 JUILLET	JEUDI 05 JUILLET	VENDREDI 06 JUILLET
<p>Allumette au fromage</p> <p>Cuisse de poulet rôti Jus de rôti</p> <p>Courgettes et tomates gratinées</p> <p>Morbier</p> <p>Fraises</p>	<p>Salade Finlandaise (Concombres, crevettes, féta, salade)</p> <p>Grillardin sauce tomate</p> <p>Pates</p> <p>Tomme</p> <p>Pomme cuite au four</p>	<p>Salade de haricots verts vinaigrette</p> <p>Sauté de porc Sauce charcutière</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Congolais</p>	<p>Pique-Nique</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)