



## RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 22 AU 26 JANVIER 2018



LUNDI 22 JANVIER	MARDI 23 JANVIER	JEUDI 25 JANVIER	VENREDI 26 JANVIER
<p><b>Endives, maïs, tomate</b> .....</p> <p><b>Rôti de porc</b> <b>Braisé</b> .....</p> <p><b>Bouquet de légumes</b> <b>(h.v, chou-fleur, carottes, tomate)</b> .....</p> <p><b>Yaourt nature sucré</b> .....</p> <p><b>Far breton</b></p>	<p><b>Haricots verts, betteraves</b> <b>vinaigrette</b> .....</p> <p><b>Filet de lieu</b> <b>Sauce Aurore</b> .....</p> <p><b>Blé aux petits légumes</b> .....</p> <p><b>Pyénées</b> .....</p> <p><b>Mandarine</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b> <b>À la Normande</b> .....</p> <p><b>Hachis</b> <b>Parmentier</b> .....</p> <p><b>Salade verte</b> .....</p> <p><b>Brie</b> .....</p> <p><b>Pomme au four</b></p>	<p><b>Pizza aux champignons et fromage</b> .....</p> <p><b>Sauté de dinde</b> <b>Sauce aux pommes</b> .....</p> <p><b>Poêlée Brocolis, Champignons</b> .....</p> <p><b>Petit suisse</b> .....</p> <p><b>Kiwi</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)**