



## RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 03 AU 07 SEPTEMBRE 2018



LUNDI 03 SEPTEMBRE	MARDI 04 SEPTEMBRE	JEUDI 06 SEPTEMBRE	VENREDI 07 SEPTEMBRE
<b>Radis beurre</b> .....	<b>Taboulé</b> .....	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> .....	<b>Sardine à l'huile citron</b> .....
<b>Grillardin</b> <b>Jus de rôti</b> .....	<b>Poisson pané</b> <b>Sauce tartare</b> .....	<b>Omelette aux lardons</b> .....	<b>Chipolatas</b> .....
<b>Coquillettes</b> .....	<b>Epinards 60 % crème</b> <b>PDT 40 %</b> .....	<b>PDT risolées</b> .....	<b>Ratatouille 60 %</b> <b>PDT 40 %</b> .....
<b>Port salut</b> .....	<b>Petit suisse</b> .....	<b>Saint Nectaire</b> .....	<b>Yaourt aux fruits</b> .....
<b>Compote de fruits</b> .....	<b>Pêche</b>	<b>Mousse aux fruits</b> .....	<b>Orange</b>
<b>Biscuit</b>		<b>Biscuit</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 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 protéidique (viande, œuf, poisson), produits laitiers, féculents, matière grasse (mayonnaise, friture)**