



## RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 17 AU 21 SEPTEMBRE 2018



LUNDI 17 SEPTEMBRE	MARDI 18 SEPTEMBRE	JEUDI 20 SEPTEMBRE	VENREDI 21 SEPTEMBRE
<b>Potage tomate aux vermicelles</b> .....	<b>Radis beurre</b> .....	<b>Salami cornichon tomate</b> .....	<b>Céleri rémoulade</b> .....
<b>Saucisse de Strasbourg</b> .....	<b>Bœuf bourguignon</b> .....	<b>Filet de poisson</b> <b>Sauce citronnée</b> .....	<b>Rôti de bœuf</b> <b>Jus de rôti</b> .....
<b>Lentilles</b> .....	<b>Carottes fondantes 60%</b> <b>PDT40%</b> .....	<b>Riz pilaf</b> .....	<b>Poêlée de légumes</b> .....
<b>Petit suisse</b> .....	<b>Carré de l'est</b> .....	<b>Gouda</b> .....	<b>Port salut</b> .....
<b>Pomme</b>	<b>Semoule au lait caramel</b>	<b>Poire</b>	<b>Gaufre au sucre</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 protidique (viande, œuf, poisson), produits laitiers, féculents, matière grasse (mayonnaise, friture)**