



## RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 24 AU 28 SEPTEMBRE 2018



LUNDI 24 SEPTEMBRE	MARDI 25 SEPTEMBRE	JEUDI 27 SEPTEMBRE	VENDREDI 28 SEPTEMBRE
<p><b>Salade verte tomate fromage</b> .....</p> <p><b>Escalope de porc</b> <b>Sauce moutarde</b> .....</p> <p><b>Chou-fleur 60%</b> <b>Pdt 40%</b> .....</p> <p><b>Yaourt nature sucré</b> .....</p> <p><b>Far à la noix de coco</b></p>	<p><b>Potage crécy</b> .....</p> <p><b>Spaghettis</b> <b>Au thon</b> .....</p> <p><b>Pyrénées</b> .....</p> <p><b>Kiwi jaune</b></p>	<p><b>Concombres crevettes</b> <b>A la fête et fromage blanc</b> .....</p> <p><b>Hachis Parmentier</b> .....</p> <p><b>Salade verte</b> .....</p> <p><b>Coulommiers</b> .....</p> <p><b>Abricots au sirop</b></p>	<p><b>Quiche lorraine</b> .....</p> <p><b>Sauté de dindonneau</b> .....</p> <p><b>Printanière de légumes</b> .....</p> <p><b>Fromage blanc sucré</b> .....</p> <p><b>Raisin</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)**