



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 29 AU 2 FEVRIER 2018



LUNDI 29 JANVIER	MARDI 30 JANVIER	JEUDI 01 FEVRIER	VENDREDI 02 FEVRIER
Potage Crécy	Chou rouge râpé	Saucisson à l'ail et beurre	Betteraves sur lit de salade
Sauté de bœuf Sauce brune	Œufs durs Sauce crémée	Emincé de volaille Sauce au curry	Saumonette Sauce crevettes
Courgettes gratinées 60% Pdt 40%	PDT vapeur	Haricots verts	Pdt 70 % épinards 30 %
Saint Paulin	Fromage blanc sucré	Cantal	Bleu d'auvergne
Pomme	Abricots au sirop	Poire	Entremet vanille

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 GERMCN

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)