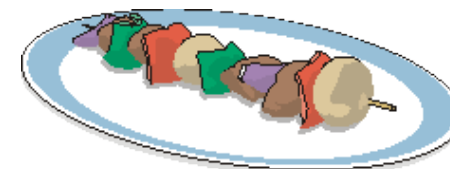




RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 01 AU 05 OCTOBRE 2018



LUNDI 01 OCTOBRE	MARDI 02 OCTOBRE	JEUDI 04 OCTOBRE	VENDREDI 05 OCTOBRE
<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Sauté d'agneau</p> <p>Petits pois 60 % PDT 40%</p> <p>Brie</p> <p>Banane</p>	<p>Duo tomate céleri vinaigrette</p> <p>Œufs durs bio Sauce aurore</p> <p>Haricots coco</p> <p>Petit suisse</p> <p>Cocktail de fruits Biscuit</p>	<p>Pâté de campagne cornichon</p> <p>Emincé de volaille Sauce indienne</p> <p>Chou-fleur 50% Brocolis 50%</p> <p>Babybel</p> <p>Orange</p>	<p>Salade verte dés de fromage, tomate</p> <p>Filet de cabillaud Sauce dieppoise</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Rouy</p> <p>Liégeois</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 GERM CN

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)