



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 08 AU 12 OCTOBRE 2018



LUNDI 08 OCTOBRE	MARDI 09 OCTOBRE	JEUDI 11 OCTOBRE	VENDREDI 12 OCTOBRE
<p>Salade d'endives, Dés de tomate, maïs</p> <p>Rôti de bœuf Jus de rôti</p> <p>Macaronis</p> <p>Emmental</p> <p>Abricots au sirop</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Epinards en branches crévés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire</p>	<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Omelette aux herbes</p> <p>PDT rissolées</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert vanille Biscuit</p>	<p>Terrine de foie</p> <p>Sauté de porc à la provençale</p> <p>Petits pois /carottes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Kiwi</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)