



## RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 15 AU 19 OCTOBRE 2018



LUNDI 15 OCTOBRE	MARDI 16 OCTOBRE	JEUDI 18 OCTOBRE	VENDREDI 19 OCTOBRE
<p><b>Pizza napolitaine</b> .....</p> <p><b>Emincé de poulet</b> <b>Aux champignons</b> .....</p> <p><b>Haricots verts</b> .....</p> <p><b>Leerdammer portion</b> .....</p> <p><b>Pomme</b></p>	<p><b>Betteraves crues vinaigrette</b> .....</p> <p><b>Spaghettis</b> <b>A la carbonara</b> .....</p> <p><b>Tomme grise</b> .....</p> <p><b>Ananas au sirop</b></p>	<p><b>Potage saint Germain</b> .....</p> <p><b>Saucisse fumée</b> .....</p> <p><b>Choux de Bruxelles60%</b> <b>PDT 40%</b> .....</p> <p><b>Yaourt nature sucré</b> .....</p> <p><b>Sablé à la confiture</b></p>	<p><b>Courgettes râpées vinaigrette</b> .....</p> <p><b>Parmentier</b> <b>De poisson</b> .....</p> <p><b>Salade verte</b> .....</p> <p><b>Chèvre</b> .....</p> <p><b>Flan pâtissier</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)**