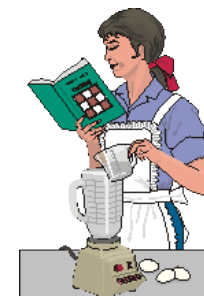




RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 05 AU 09 NOVEMBRE 2018



LUNDI 05 NOVEMBRE	MARDI 06 NOVEMBRE	JEUDI 08 NOVEMBRE	VENDREDI 09 NOVEMBRE
Potage aux poireaux PDT	Salade verte lardons	Friand au fromage	Tomate vinaigrette
Sauté de bœuf Sauce brune	Œufs durs	Cuisse de poulet Sauce provençale	Colin Sauce citron
Brocolis 60% PDT 40%	Haricots coco crévés	Duo de haricots	Riz
Pyrénées	Petit suisse	Mimolette	Chaussée aux moines
Pomme	Marmelade de fruits	Kiwi	Crème dessert
	Biscuit		

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)

