



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 12 AU 16 NOVEMBRE 2018



LUNDI 12 NOVEMBRE	MARDI 13 NOVEMBRE	JEUDI 15 NOVEMBRE	VENREDI 16 NOVEMBRE
<p>Salade d'endives dés de tomate, maïs</p> <p>Rôti de bœuf Sauce brune</p> <p>Pâtes</p> <p>Edam</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Potage aux lentilles</p> <p>Nuggets de poisson Sauce tartare</p> <p>Epinards 60% PDT 40%</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Raisin</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Omelette aux herbes</p> <p>Frites</p> <p>Morbier</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Pâté de campagne 1/8 tomate</p> <p>Sauté de porc Au curry</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Petit suisse</p> <p>Poire</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)