



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 5 AU 9 FEVRIER 2018



LUNDI 5 FEVRIER	MARDI 6 FEVRIER	JEUDI 8 FEVRIER	VENDREDI 9 FEVRIER
<p>Salade de pamplemousse (Pampl, riz, tomate, maïs)</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>PDT vapeur 70 % carottes 30 %</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mirabelles au sirop</p>	<p>Potage saint germain</p> <p>Nuggets de poisson Sauce tartare</p> <p>Brocolis 60 % PDT 40 %</p> <p>Petit suisse</p> <p>Orange</p>	<p>Céleri râpé vinaigrette</p> <p>Omelette au fromage jambon</p> <p>PDT rissolées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Entremet chocolat</p> <p>Biscuit</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Rôti de porc façon Orloff</p> <p>Printanière de légumes (Carottes, h.v, pts pois, pdt)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Mandarine</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)