



## RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 17 AU 21 DECEMBRE 2018



LUNDI 17 DECEMBRE	MARDI 18 DECEMBRE	JEUDI 20 DECEMBRE	VENDREDI 21 DECEMBRE
<b>Courgettes râpées vinaigrette</b> .....	<b>Potage aux lentilles</b> .....	<b>Salade verte aux lardons</b> .....	<b>Sardine à l'huile citron</b> .....
<b>Sauté de bœuf</b> <b>Sauce brune</b> .....	<b>Poisson pané</b> <b>Sauce tartare</b> .....	<b>Œuf dur</b> .....	<b>Sauté de porc</b> <b>Sauce curry</b> .....
<b>Riz pilaf</b> .....	<b>Brocolis 60 %</b> <b>PDT 40 %</b> .....	<b>PDT crémees</b> .....	<b>Haricots verts 60 %</b> <b>PDT 40 %</b> .....
<b>Chaussée aux moines</b> .....	<b>Yaourt aromatisé</b> .....	<b>Tomme</b> .....	<b>Petit suisse</b> .....
<b>Poire au sirop</b>	<b>Raisin</b>	<b>Yaourt gélifié</b>	<b>Kiwi</b>

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)