

RESTAURATION SCOLAIRE



ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 12 AU 16 FEVRIER 2018



LUNDI 12 FEVRIER	MARDI 13 FEVRIER	JEUDI 15 FEVRIER	VENDREDI 16 FEVRIER
<p>Taboulé oriental</p> <p>Poulet Sauce grand-mère</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Mimolette</p> <p>Kivi</p>	<p>Emincé de tomates vinaigrette</p> <p>Spaghettis Bolognaise</p> <p>Gruyère râpé</p> <p>Pomme au four</p>	<p>Potage Esaü</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Choux de Bruxelles 60% PDT 40%</p> <p>Mousse lactée</p> <p>palmier</p>	<p>Nid de salade verte, tomate, emmental</p> <p>Filet de lieu noir A la fondue de poireaux</p> <p>Riz Pilaf</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Crème dessert caramel</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)