



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 19 FEVRIER AU 23 FEVRIER 2018



LUNDI 19 FEVRIER	MARDI 20 FEVRIER	JEUDI 22 FEVRIER	VENDREDI 23 FEVRIER
<p>Betteraves cuites</p> <p>Tomate farcie</p> <p>PDT rissolées</p> <p>Petit suisse</p> <p>Mandarine</p>	<p>Concombres à la bulgare</p> <p>Gigot d'agneau A l'estragon</p> <p>Flageolet 40 % Carotte 60 %</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Filet poisson du marché Sauce dugléré</p> <p>PDT 60 % Epinards 40 %</p> <p>Pyrénées</p> <p>Banane</p>	<p>Courgettes râpées vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau À la normande</p> <p>Petits pois</p> <p>Brie</p> <p>Chausson aux pommes</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 GERMCN

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)