



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 12 AU 16 MARS 2018



| LUNDI 12 MARS | MARDI 13 MARS | JEUDI 15 MARS | VENDREDI 16 MARS |
|---|--|--|---|
| <p>Emincé de tomates vinaigrette</p> <p>Tajine d'agneau</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de fruits</p> | <p>Salade haricots rouges (haricots, tomates, maïs)</p> <p>Filet de poisson pané Sauce tartare</p> <p>Gratin de d'épinards 55% Pdt 45%</p> <p>Petit suisse</p> <p>Pomme</p> | <p>Carottes râpées Au vinaigre de cidre</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>PDT rissolées</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> | <p>Salade Coleslow</p> <p>Jambon grillé Sauce brune</p> <p>Carottes 70% Pdt 30%</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Clémentine</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)