



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 19 AU 23 MARS 2018



LUNDI 19 MARS	MARDI 20 MARS	JEUDI 22 MARS	VENDREDI 23 MARS
Riz au thon	Radis beurre	Velouté de tomate Aux vermicelles	Concombres à la feta
Sauté de dinde Sauce forestière	Hachis Parmentier	Echine de porc charcutière	Filet de merlu A la fondue d'endives
Petits pois / carottes	Salade verte	Chou de Bruxelles 60% Pdt 40%	Quinoa
Emmental	Pyrénées	Fromage blanc sucré	Chèvre
Poire	Abricots au sirop	Langue de chat	Roulé à la confiture

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)