

## RESTAURATION SCOLAIRE



ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 20 AU 24 MARS 2017



LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	JEUDI 23 MARS	VENDREDI 24 MARS
<p><b>Taboulé oriental</b> .....</p> <p><b>Sauté de dinde</b> <b>Sauce forestière</b> .....</p> <p><b>Petits pois / carottes</b> .....</p> <p><b>Emmental</b> .....</p> <p><b>Poire</b></p>	<p><b>Radis beurre</b> .....</p> <p><b>Hachis</b> <b>Parmentier</b> .....</p> <p><b>Salade verte</b> .....</p> <p><b>Pyénées</b> .....</p> <p><b>Abricots au sirop</b></p>	<p><b>Velouté de tomate</b> aux vermicelles .....</p> <p><b>Côte de porc charcutière</b> .....</p> <p><b>Chou de Bruxelles 60% Pdt 40%</b> .....</p> <p><b>Crème dessert chocolat</b> <b>Langue de chat</b></p>	<p><b>Concombre au fromage blanc</b> .....</p> <p><b>Filet de merlu</b> <b>A la fondue d'endives</b> .....</p> <p><b>Riz pilaf</b> .....</p> <p><b>Chèvre</b> .....</p> <p><b>Roulé à la confiture</b></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)**