



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE
MENU DU 27 MARS AU 31 MARS 2017



LUNDI 27 MARS	MARDI 28 MARS	JEUDI 30 MARS	VENDREDI 31 MARS
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Merguez de bœuf</p> <p>Purée isabelle</p> <p>Brie</p> <p>Orange</p>	<p>Emincé de tomate, mais</p> <p>Escalope de dinde Sauce Curry</p> <p>Flan de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Brownie au chocolat</p>	<p>Saucisson à l'ail / beurre</p> <p>Spaghettis au Saumon crémé</p> <p>Morbier</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade de betteraves persillées</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Carottes vichy 60% Pdt 40%</p> <p>Babybel</p> <p>Poisson d'Avril</p>
<p><i>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</i></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>La programmation du menu peut subir des modifications suivant les cours, les arrivages et les livraisons.</p> <p>Légende colorimétrique : Légumes et fruits cuits, légumes et fruits frais, plat protidique (viande, œuf, poisson), produits laitiers, féculents, matière grasse (mayonnaise, friture)</p>			