



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 03 AU 07 AVRIL 2017



LUNDI 03 AVRIL	MARDI 04 AVRIL	JEUDI 06 AVRIL	VENDREDI 07 AVRIL
<p>Salade verte, lardons, fromage</p> <p>Sauté de porc Sauce provençale</p> <p>Haricots beurre 70% PDT 30 %</p> <p>Entremet vanille</p> <p>Cake</p>	<p>Potage légumes du soleil</p> <p>Parmentier de Poisson</p> <p>Tomme noire</p> <p>Banane</p>	<p>Courgettes râpées vinaigrette</p> <p>Tomate farcie Sauce tomate</p> <p>PDT rissolées</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Pomme au four</p>	<p>Pizza aux fromages</p> <p>Poulet rôti À la sauge citronnée</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Poire</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)